GEBRUIKSAANWIJZING	**NL**	**01**
USER MANUAL	**EN**	**02**
GEBRAUCHSANWEISUNG	**DE**	**03**
MODE D'EMPLOI	**FR**	**04**
INSTRUCCIONES DE MANEJO	**ES**	**05**

CE

BEWAAR DEZE GEBRUIKERSAANWIJZING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

© 2009 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Nederland
Voor de duur en de voorwaarden ten aanzien van garantie raden wij u aan contact op te nemen met uw leverancier. Voorts verwijzen wij naar onze Algemene Verkoop- en Leveringsvoorwaarden die op aanvraag verkrijgbaar zijn.
Alle verantwoordelijkheid voor schade of letsel als gevolg van het niet naleven van deze voorschriften, of door het niet in acht nemen van de gebruikelijke voorzichtigheid of zorgvuldigheid bij handelingen, bediening, onderhoud of herstelwerkzaamheden, zelfs indien niet uitdrukkelijk omschreven in deze gebruikershandleiding, wordt door de fabrikant afgewezen. Als gevolg van voortdurend streven naar verbetering kan het voorkomen dat uw apparaat in detail afwijkt van hetgeen in deze handleiding is beschreven. Om deze reden dienen de gegeven instructies slechts als richtlijn voor het installeren, gebruiken, onderhouden en repareren van het in deze handleiding vermelde apparaat.
Deze handleiding is met alle zorg samengesteld, maar de fabrikant kan geen verantwoording op zich nemen voor eventuele fouten in deze handleiding of voor de gevolgen daarvan. Het is gebruikers toegestaan deze handleiding voor eigen gebruik te kopiëren. Voorts zijn alle rechten voorbehouden en mag niets uit deze handleiding op welke wijze dan ook worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt.

INHOUDSOPGAVE

1. Veiligheid, hygiëne en milieu 5
1.1. Algemeen 5
1.2. CE-keurmerk 5
1.3. Identificatie 5
1.4. Pictogrammen en symbolen 6
1.5. Veiligheidsmaatregelen 7
1.6. Service, onderhoud en reparaties 7
1.7. Gebruikte materialen en het milieu 7
1.8. Garantie 7
1.9. Accessoires en opties 8
2. Beschrijving van het apparaat 9
2.1. Werking 9
2.2. Bestemd gebruik 9
2.3. Onderdelen 10
2.4. Technische specificaties 11
3. Installeren 12
3.1. Uitpakken 12
3.2. Installatie 12
3.3. Reinigen 13
3.4. Doorwarmen 13
4. Bediening 14
4.1. In- en uitschakelen 14
4.2. Deur openen 14
4.3. Programma's 15
4.4. Power down 18
5. Instellen 19
5.1. Inleiding 19
5.2. Informatie 19
5.3. Manager 20
6. Programmeren 22
6.1. Programma's toevoegen 22
6.2. Programma's bewerken 25
6.3. Programma's verwijderen 25
6.4. Programma's testen 26
6.5. Programma's sorteren 26
6.6. Alle programma's wissen 27
7. Onderhoud en reiniging 28
7.1. Dagelijks onderhoud 28
7.2. Periodiek onderhoud 29
7.3. Reinigen achterwand 30
8. Storingen 31
8.1. Deur handmatig openen. 32

1. Veiligheid, hygiëne en milieu

1.1. Algemeen

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of letsel veroorzaakt door het niet strikt naleven van de veiligheidsvoorschriften en -instructies in deze handleiding, dan wel door onachtzaamheid tijdens installatie, gebruik, onderhoud en reparatie van het in dit document vermelde apparaat en de eventueel bijbehorende accessoires.
Het apparaat mag uitsluitend worden bediend door opgeleide en bevoegde personen. Een ieder die aan of met het apparaat werkt, dient van de inhoud van deze handleiding op de hoogte te zijn en de instructies daarin nauwgezet op te volgen. De volgorde van de te verrichten handelingen mag nooit worden gewijzigd.
De bedrijfsleiding dient het personeel aan de hand van de handleiding te onderrichten en alle voorschriften en aanwijzingen in acht te nemen.

1.2. CE-keurmerk

Het apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijnen en normen zoals vermeld in de met uw apparaat geleverde CE-verklaring.
Om een goede werking te garanderen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met de bestemming zoals vastgelegd in NEN-EN-ISO 12100-2. “Bedoeld gebruik” in de zin van deze norm is het gebruik waarvoor het technische apparaat volgens de opgave van de fabrikant - inclusief diens aanwijzingen in de verkoopbrochure - geschikt is.
Bij twijfel is dat het gebruik dat uit de constructie, de uitvoering en de functie van het technisch apparaat als gebruikelijk naar voren komt. Tot het gebruik volgens de bestemming behoort ook het in acht nemen van de gebruiksvoorschriften en het naleven van de inspectie- en onderhouds-voorwaarden.

1.3. Identificatie

De typeplaat is op het rechter zijpaneel aangebracht en bevat de volgende gegevens:
- Naam van de leverancier of de fabrikant
- Model
- Serienummer
- Bouwjaar
- Netspanning
- Frequentie
- Nominale stroom

1.4. Pictogrammen en symbolen

1.4.1. Handleiding

In deze handleiding worden de onderstaande pictogrammen en symbolen gebruikt:

Gevaar voor lichamelijk letsel of ernstige schade aan het apparaat

Elektrische spanning

Oppervlakken met hoge temperatuur

Brandgevaar

Aanvullende informatie

Milieuaspecten.

1.4.2. Apparaat

Op het apparaat zijn de onderstaande pictogrammen bevestigd. Bedek of verwijder deze nooit. Vervang of herstel onleesbare of beschadigde pictogrammen onmiddellijk.

Elektrische spanning

Oppervlakken met hoge temperatuur

1.5. Veiligheidsmaatregelen

- Wijzig nooit de technische specificaties zoals vermeld in deze handleiding.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in technisch perfecte conditie
- Gebruik uitsluitend de voor het apparaat beschikbare accessoires.

1.6. Service, onderhoud en reparaties

Maak het apparaat regelmatig schoon voor behoud van een correcte werking.

WAARSCHUWING

- Reinig het apparaat dagelijks. Houd de onderhoudsintervallen aan. (Zie hoofdstuk 7)
- Volg de aanwijzingen in geval van storing (Zie hoofdstuk 8).

WAARSCHUWING

Gebruik geen waterslag om het apparaat te reinigen.

Er wordt onderscheid gemaakt in service-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden die door de gebruiker mogen worden verricht en welke werkzaamheden uitsluitend zijn voorbehouden aan daartoe opgeleide en bevoegde servicetechnici.

1.7. Gebruikte materialen en het milieu

1.7.1. Verpakkingsmateriaal

Alle verpakkingsmaterialen kunnen opnieuw gebruikt worden. Deponeer verpakkingsmateriaal niet bij het bedrijfsafval.

- De volgende materialen zijn gebruikt:
- Onbehandeld hout
- Karton
- Polyethyleen folie
- Styropor
- Polypropyleen bindband

1.7.2. Verwijderen

Uw Fri-Jado leverancier adviseert desgewenst hoe het apparaat verwijderd kan worden. Uw Fri-Jado leverancier kan tevens aangeven welke onderdelen waardevolle stoffen en materialen bevatten.
Behandel de materialen volgens de op dat moment ter plaatse geldende milieuvoorschriften.

1.8. Garantie

In geval van ongeautoriseerde modificaties in of aan het apparaat vervalt elke aansprakelijkheid van de fabrikant.

Zie achterzijde voor de contactgegevens.

1.9. Accessoires en opties

- RVS afzuigkap
- RVS afzuigkap met geïntegreerde condensor
- Standaard onderstel
- Onderstel in bijpassend design
- Waterfiltersysteem ingebouwd in het onderstel (niet in standaard onderstel)
- Bakplaat 40x60
- Rooster 40x60
- Ovenhandschoenen
- Ovenhandschoenen, lang
- Communicatie adapter en software

2. Beschrijving van het apparaat

2.1. Werking

In de oven bevinden zich infrarood elementen die de lucht in de oven verwarmen. De warme lucht wordt door middel van ventilatoren gelijkmatig over de totale ruimte verdeeld. De ventilatoren zijn steeds in paren naast elkaar geplaatst, waarbij beide ventilatoren in tegengestelde richting draaien. Hierdoor is de temperatuur overal in de oven gelijk en worden de producten mooi egaal gebakken. De ventilatoren kunnen op 5 verschillende snelheden draaien om voor elk product de juiste circulatie snelheid te verkrijgen. De intelligente besturing houdt de temperatuur in de oven op de ingestelde waarde. Tijdens het gehele proces, wordt de ovenruimte verlicht door halogeenverlichting.

Voor het opwekken van stoom in de oven worden waterpulsen gegeven die door de ventilatoren worden verneveld en langs de elementen geblazen. Het aantal waterpulsen en het moment van inspuiting kunnen worden ingesteld, zodat op elk moment tijdens het bakproces de juiste luchtvochtigheid in de ovenruimte heerst.

In de ovenruimte zijn de liggers, waarop de bakplaten worden gelegd, verstelbaar. Hierdoor kan de oven, al naar gelang de producthoogte, altijd economisch worden ingedeeld,

De oven beschikt over een intelligente besturing met de mogelijkheid tot het opslaan van maximaal 250 programma's. Elk programma kan bestaan uit een voorverwarmstap en daarnaast maximaal 9 stappen waarin de baktijd, temperatuur, ventilatorsnelheid, stoommode en het aantal stoompulsen, en de stand van de ontluchtingsklep ingesteld kunnen worden.
Wanneer een programma eenmaal volledig is uitgevoerd, zal de besturing bij elke volgende uitvoering van het bakprogramma een *automatische baktijdcorrectie* toepassen om steeds hetzelfde resultaat te verkrijgen. Aan de hand van het temperatuurverloop tijdens het bakproces bepaalt de oven een tijdcorrectie. Deze tijdcorrectie wordt bij de ingestelde baktijd opgeteld of van de ingestelde baktijd afgetrokken. Zo wordt altijd hetzelfde eindresultaat verkregen, onafhankelijk van de belading van de oven en of de producten wel of niet waren ontdooid bij aanvang.

Een groot aantal instellingen en de bakprogramma's kunnen worden beveiligd tegen wijzigen door middel van een wachtwoord.

De oven beschikt over een automatisch reinigingsprogramma waarmee de oven na het inspuiten van het reinigingsmiddel schoon gemaakt kan worden.

Communicatie via RS232 en infrarood (IRDA) maakt het eenvoudig uitlezen, bewerken en aanmaken van programma's via een pc mogelijk. Hiervoor is speciale software beschikbaar.

2.2. Bestemd gebruik

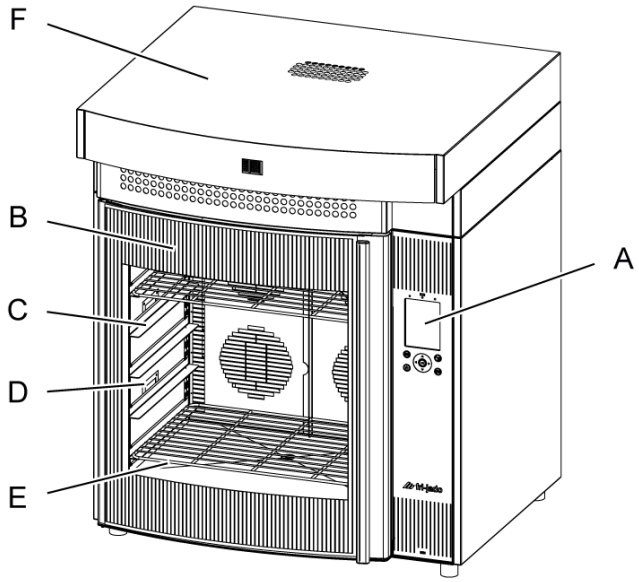
WAARSCHUWING
De heteluchtoven is uitsluitend ontworpen voor het rijzen en afbakken van brood of het opwarmen van snackproducten.

Elk ander gebruik geldt niet als conform de bestemming. Voor schade of letsel dat hiervan het gevolg is, aanvaardt de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid. Het apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijnen en normen zoals vermeld in de met uw apparaat geleverde CE-verklaring. Gebruik het apparaat uitsluitend in technisch perfecte conditie, conform de hierboven beschreven bestemming.

2.3. Onderdelen

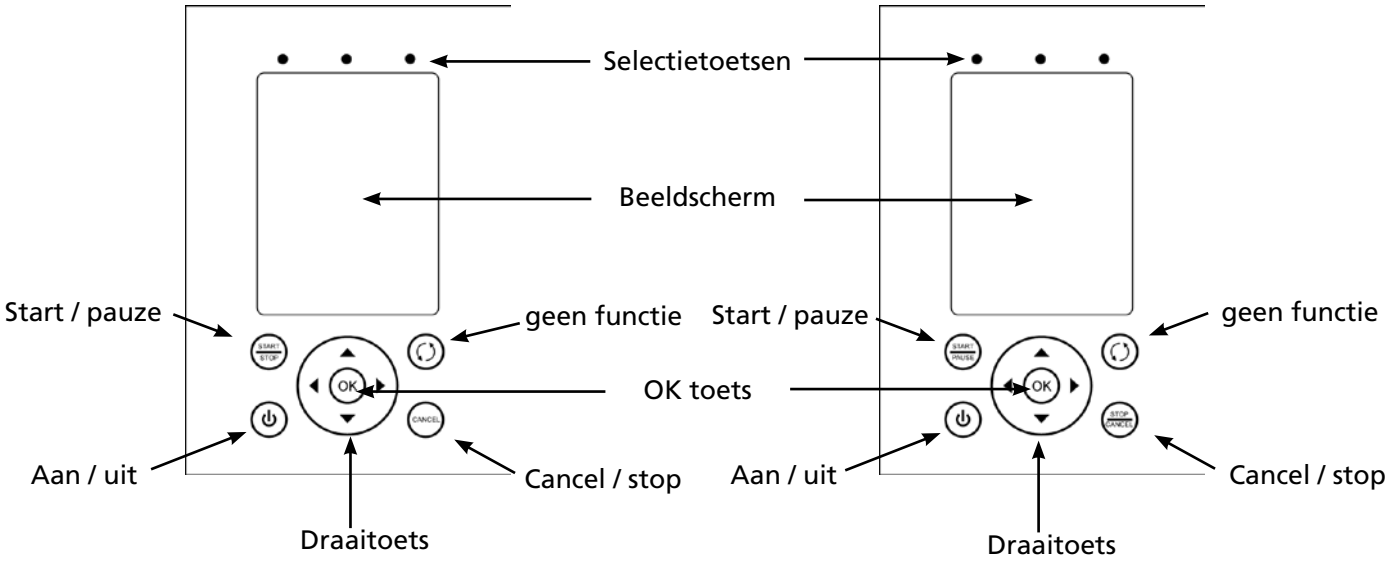
2.3.1. Apparaatoverzicht

A. Bedieningspaneel
B. Deur
C. Geleidestrip bakplaat
D. Verlichting
E. Bakplaat / Rooster
F. Afzuigkap (optie)



2.3.2. Bedieningspaneel

Er zijn twee uitvoering van het bedieningspaneel, waarbij de tekst van de bedieningsknoppen van elkaar afwijken. De funkties van de knoppen zijn echter gelijk



Toets	Functie
Selectietoets	Keuze tussen de tabbladen in het scherm.
Aan/Uit	In- en uitschakelen van het apparaat.
START/PAUZE	Starten en stoppen van een programma .
CANCEL	Afbreken van het programma (stap terug in het menu).
OK	Bevestigen van een keuze.
Draaitoets	Zie Draaitoets.

Draaitoets
De draaitoets wordt gebruikt voor:
- De navigatie door de menu-items in het beeldscherm
- Het wijzigen van waarden van instellingen.

Waarde van instelling snel wijzigen
- Verhogen: draai met een vinger met de klok mee over de draaitoets.
- Verlagen: draai met een vinger tegen de klok in over de draaitoets.

Beeldscherm

Tabblad	Functie
Bedienen	Keuze tussen de programma's. (Zie hoofdstuk 4).
Programma	Samenstellen van programma's. (Zie hoofdstuk 6).
Instelling	Wijzigen van de instellingen. (Zie hoofdstuk 5).

2.4. Technische specificaties

WAARSCHUWING
Raadpleeg de typeplaat voor de correcte specificaties van het apparaat. De gegevens met betrekking tot de elektrische installatie kunnen verschillen per land.

			BS 3 - i	BS 5 - i	BS 8 - i	BS 10 - i
Afmetingen	Breedte	mm	910	910	910	910
	Diepte	mm	740	740	740	740
	Hoogte	mm	650	850	1150	1350
Gewicht		kg	121	154	204	235
Elektrische installatie	Spanning	V	400/230 3N~	400/230 3N~	400/230 3N~	400/230 3N~
	Frequentie	Hz	50…60	50…60	50…60	50…60
	Max. nominale stroom	A	15	18,7	29	35
Stekker	CEE-form	A	16	32	32	63
	kabellengte	m	ca. 3	ca. 3	ca. 3	ca. 3
Geluidsdruk		dB (A)	<70	<70	<70	<70
Overige aansluitingen	Wateraansluiting*	inch	3/4	3/4	3/4	3/4
	Waterdruk	kPa	200-500	200-500	200-500	200-500
	Rioolaansluiting**	mm	min . 40	min. 40	min . 40	min . 40
Aantal ventilatoren			2	4	6	8
Capaciteit		roosters	3	5	8	10

* Beluchte aansluiting
** Open aansluiting

3. Installeren

WAARSCHUWING
Laat een erkend installateur het apparaat plaatsen en installeren.

3.1. Uitpakken

1. Neem alle onderdelen uit het apparaat.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit het apparaat.
3. Verwijder de beschermfolie van alle metalen delen.
4. Controleer het apparaat en de onderdelen op beschadigingen.
5. Controleer of alle onderdelen, die bij de door u bestelde uitvoering behoren, aanwezig zijn.
6. Lees de hele handleiding door voordat u verder gaat.

3.2. Installatie

WAARSCHUWING
- Gebruik geschikt hijs-, til-, en transportmiddelen om het toestel te verplaatsen.
- Plaats het apparaat, met behulp van een waterpas, vlak op een voldoende stevige ondergrond. Houd daarbij rekening met het gewicht.
- De afstand tussen de zijkanten en andere apparaten of wanden moet minimaal 100 mm bedragen.
- Plaats geen rekken met hete producten direct tegen de zijwanden van de oven.
- De opening tussen het apparaat en het tafeloppervlak moet vrij zijn voor een goede ventilatie in de elektrische ruimte.
- Houd indien de oven niet is aangesloten op een afvoerkanaal, minimaal 500 mm vrije ruimte boven de oven.

WAARSCHUWING
Laat een erkende installateur de wandcontactdoos aanleggen.

Indien het apparaat tijdelijk niet wordt gebruikt en wordt opgeslagen, volg de volgende punten:
- Reinig het apparaat zorgvuldig.
- Verpak het apparaat stofvrij.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats.

Kies een geschikte plek voor het apparaat. Aandachtspunten:
- Als de oven op een onderstel is geplaatst dient de vloer volkomen vlak te zijn. Dit bevordert een goede werking van de deurafsluiting en de elektrische deursloten.
- Houd in verband met het uitnemen van producten 750 mm ruimte aan de voorzijde van de oven vrij.
- De producten in het apparaat moeten goed zichtbaar zijn.
- Er moet voldoende ruimte zijn om het apparaat te bedienen en te onderhouden.
- Houd rekening met de bereikbaarheid in geval van onderhouds- en servicewerkzaamheden.
- Houd de bedienzijde buiten het bereik van kinderen.
- In verband met gevaar voor kortsluiting is het apparaat niet geschikt om in een regenachtige of zeer vochtige omgeving te worden gebruikt.
- Er dient een wateraansluiting, voorzien van een beluchte kraan met een ¾ inch schroefaansluiting, in de buurt te zijn. De beschikbare waterdruk dient tussen 200 en 500 kPa (2 en 5 bar) te zijn.
- Er dient een open afvoer met een minimale doorsnede van 40 mm in de buurt te zijn.
- De omgevingstemperatuur moet tussen 10 en 30 °C zijn. Het apparaat is niet geschikt voor buitenopstelling.

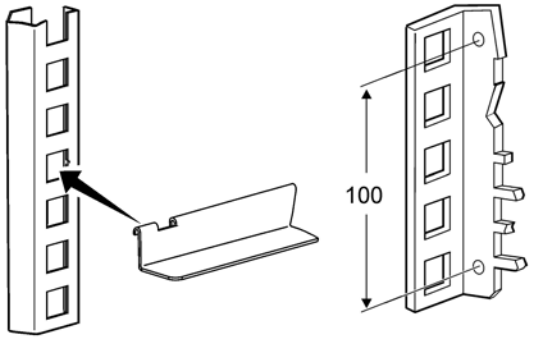
3.3. Reinigen

WAARSCHUWING

- Gebruik geen agressieve of schurende middelen. Deze tasten het oppervlak aan waardoor vuil moeilijker te verwijderen wordt.
- Behandel de buitenzijde van de binnenruit met een zacht schoonmaakmiddel in verband met de aanwezige reflecterende laag.

1. Maak, voordat u het apparaat in gebruik neemt, de buitenzijde, de uitneembare onderdelen en accessoires grondig schoon met sop. Volg voor schoonmaken de instructies uit hoofdstuk 7.
2. Reinig de binnenzijde en ruiten handmatig met sop.
3. Bevochtig een schone doek met schoon water. Wrijf de schoongemaakte delen na met deze doek om zeepresten te verwijderen en droog alles af.
4. Breng de liggers voor de bakplaten aan.

In de achterwand zijn enkele ophanggaten gemarkeerd met een rond gaatje. Wanneer u de liggers in deze gemarkeerde gaten aanbrengt hangen de bakplaten op de meest ideale afstand van 100 mm van elkaar.



3.4. Doorwarmen

Het apparaat moet worden doorgewarmd om de metaallucht te verwijderen. Het doorwarmen duurt 30 minuten.

1. Druk 3 seconden op AAN/UIT (A2) om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op OK (A6) om het menu te tonen.
3. Maak een nieuw programma van één stap met een temperatuur van 250 °C en een tijdsduur van minimaal 30 minuten. (Zie hoofdstuk 6).
4. Kies tabblad BEDIENEN om terug te keren naar het bedieningsscherm.
5. Kies het nieuwe programma en druk op START/PAUZE om het programma te starten. (Zie hoofdstuk 4).
6. Laat het apparaat het programma geheel uitvoeren. Na het uitvoeren van het programma komt de besturing in de slaapstand.

4. Bediening

WAARSCHUWING
- Aan het eind van het bakproces opent de deur mogelijk automatisch! Dit is afhankelijk van de daarvoor gekozen instelling in het manager menu.
- Houd de deurgreep vast terwijl u de deurtoets bediend.

WAARSCHUWING
- Raak wanneer het apparaat warm is, het interieur of de accessoires in de ovenruimte nooit met onbeschermde handen aan. Gebruik ovenhandschoenen.

WAARSCHUWING
- De temperatuur in de oven kan tijdens gebruik 250 graden Celsius bedragen. Bij deze hoge temperatuur kunnen bepaalde stoffen en textielsoorten welke zich te dicht bij de hittebron bevinden spontaan ontvlammen.
- Open nooit de deur van een hete oven terwijl u loshangende kleding draagt.
- Draag geen loshangende haren bij het bedienen van de oven!

Gebruik verse producten.

4.1. In- en uitschakelen

4.1.1. Inschakelen

Druk 2 seconden op AAN/UIT.

4.1.2. Uitschakelen

Druk enkele seconden gelijktijdig op AAN/UIT en de rechter selectietoets (instelling) tot dat het toestel uitgeschakeld is.

Wanneer de oventemperatuur tijdens het uitschakelen nog hoog is zal de oven eerst gaan afkoelen voordat deze uitschakelt. De ventilatoren blijven hiervoor ingeschakeld. Als de oventemperatuur onder de 80°C komt schakelt de oven automatisch uit.

Door de deur te openen kunt u het afkoelen bespoedigen en koelt de oven af tot 50°C.

4.2. Deur openen

De ovendeur wordt door elektrische deursloten dicht gehouden en kan niet handmatig worden geopend. De deur kan als het apparaat is ingeschakeld altijd worden geopend door op de deurtoets te drukken.

Het is mogelijk de deur aan het eind van een bakproces automatisch te laten openen. Zie hiervoor de instellingen in het menu manager.

4.3. Programma's

4.3.1. Starten programma

1. Druk op de linker selectietoets.
2. Selecteer het programma. De totale duur van het programma in minuten wordt aangegeven naast de programmanaam.
3. Druk op OK of START/STOP.

4.3.2. Voorverwarmen (optioneel)

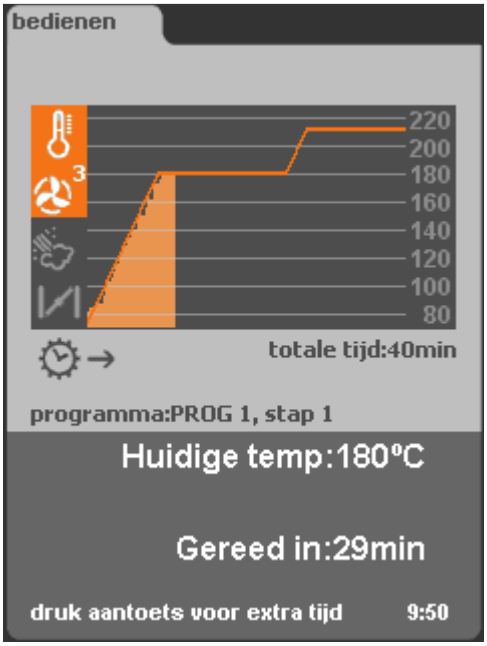
Wanneer de voorverwarmstap is ingeschakeld, zal de oven na het kiezen van het programma beginnen met voorverwarmen.
In het scherm wordt de huidige temperatuur vermeld (rechts) en de ingestelde voorverwarmtemperatuur (links). Wanneer deze temperatuur is bereikt zal het scherm Laad producten aangeven.

4.3.3. Laden product

1. Open de deur met de deurtoets.
2. Belaad het apparaat.
3. Sluit de deur.
4. Het bakproces wordt direct na het sluiten van de deur hervat.

4.3.4. Tijdens het bakproces

Tijdens het bakproces wordt op het scherm een grafiek getoond met het geplande temperatuurverloop (oranje lijn) en het werkelijke verloop (licht oranje vlak).
Onder de grafiek staat de naam van het programma en de totale tijdsduur vermeld.
Onder in het scherm worden de huidige temperatuur in de oven en de resterende tijd weergegeven.
Wanneer de procescorrectie is ingeschakeld is het mogelijk dat de totale tijdsduur en de resterende tijd worden aangepast.



4.3.5. Extra tijd toevoegen aan het actieve programma

Het is mogelijk om tijdens het proces extra tijd toe te voegen, volg de volgende handelingen:

1. Druk op OK.
2. Stel extra tijd in met de draaitoets.
3. Kies met de pijl naar rechts “opslaan”.
4. Druk op OK.

In beeld staat nu de extra tijd. Deze wordt aan de laatste bakstap toegevoegd. Het scherm laat altijd de totale hoeveelheid extra tijd zien.

4.3.6. Programma onderbreken

Tijdelijk onderbreken
1. Druk op START/PAUZE.
2. Druk nogmaals op START/PAUZE om het programma weer te hervatten.

Definitief onderbreken
1. Druk op STOP/CANCEL .
2. Kies ja.
3. Druk op OK.

4.3.7. Timer instellen

Met deze functie is het mogelijk om een programma automatisch te starten op een van te voren vastgestelde datum en tijd. De start kan tot 14 dagen van te voren worden ingegeven. Om deze optie te kunnen gebruiken dient de instelling “timer functie” in het Manager menu op JA te staan.

1. Selecteer het recept “timer:*uit*.
2. Druk op OK.
3. Verander met behulp van de pijltjes de waarde van de instelling “timer functie” van UIT naar AAN. Deze instelling schakelt de timer uit of aan.
4. Druk op 2x op OK.
5. Selecteer het gewenste programma met de pijltjes en druk op OK.
6. Selecteer “Zet tijd” en druk op OK.
7. Stel het gewenste tijdstip in met behulp van de draaiknop. Door op OK te drukken gaat u van uren naar minuten en vervolgens naar “opslaan”. Druk op OK om het tijdstip op te slaan.
8. Selecteer “Zet datum”.
9. Stel de gewenste datum in met behulp van het rechter en linker pijltje.
10. Selecteer opslaan om de timer instellingen op te slaan en om uit het menu te komen.

Als de timer ingesteld is, zal er linksboven op het display een klokje knipperen

4.3.8. Uitladen product

WAARSCHUWING
Raak bij een hete oven nooit met onbeschermde handen het interieur van de oven aan. Gebruik ovenwanten.

Na het uitvoeren van het programma komt het programma in de slaapstand.
Wanneer het alarmsignaal is ingesteld zal het alarmsignaal worden gegeven. Dit signaal kan worden gestopt door op OK te drukken.

4.3.9. Afzuigkap (Optie)

Het is mogelijk dat het apparaat is uitgevoerd met een bijbehorende afzuigkap. Deze is op het apparaat geplaatst en wordt automatisch ingeschakeld bij de start van een bakprogramma.
De afzuigkap wordt weer uitgeschakeld als de oventemperatuur gedaald is tot 50°C.

4.4. Power down

Als er geen programma aktief is en er is in een periode van 60 minuten geen toets aangeraakt, dan zal de STO zichzelf uitschakelen. Druk 2 seconden op AAN/UIT om de Bake Star weer in te schakelen. Deze optie kan door een service monteur worden uitgeschakeld of worden aangepast.

5. Instellen

5.1. Inleiding

De instellingswaarden van het apparaat kunnen worden veranderd met het bedieningspaneel. Er zijn drie soorten instellingen:

- Informatie
- Manager
- Service

De service instellingen zijn alleen bereikbaar voor een servicemonteur.

1. Gebruik pijl naar rechts om een instelling te wijzigen.
2. Gebruik de draaitoetsen om waarden in te voeren.

5.2. Informatie

5.2.1. Toegang

1. Druk op de rechter selectietoets (instelling).
2. Selecteer de gewenste setting met behulp van de draaitoetsen, de pijl naar boven of de pijl naar beneden.

5.2.2. Overzicht

Er verschijnt een overzicht waarop enkele voorgeprogrammeerde instellingen worden getoond.

Door op de knop STOP/CANCEL te drukken gaat u terug naar het toegangsmenu.

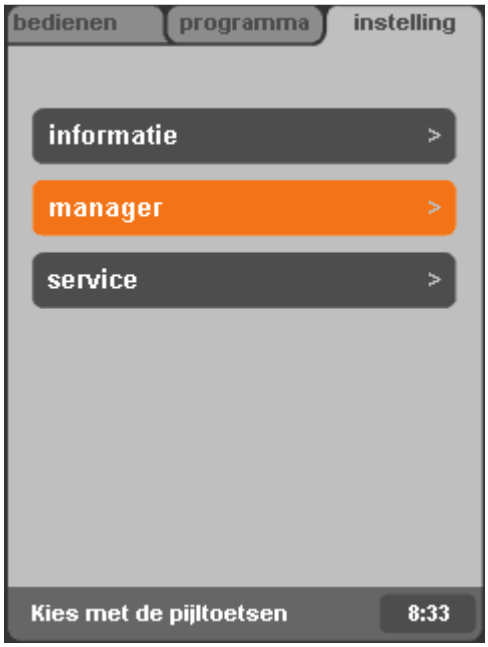
5.3. Manager

5.3.1. Toegang

1. Selecteer manager.
2. Druk op OK.

Wanneer een pincode is ingesteld:

3. Geef met de draaitoets de pincode in.
4. Druk op OK of het pijltje naar rechts om het volgende cijfer in te voeren.
5. Druk twee maal op OK.



5.3.2. Overzicht

Instelling	Functie en waarden
Pincode wijzigen	In deze parameter kan pincode voor toegang tot de manager parameters ingesteld worden. Deze pincode wordt ook gebruikt om in het programma menu te komen. • 0000 – 9999
Licht	Met deze parameter kan de verlichting in het toestel aan of uit worden geschakeld. • aan - uit
Temperatuur	Instellen van de temperatuureenheid. • °C: graden Celcius • °F: graden Fahrenheit
Zet tijd	Instellen van de huidige tijd.
Zet datum	Instellen van de huidige datum.
Contrast instellen	Instellen van het contrast van het scherm. • 35 – 105
Tijdformaat	Instellen van het tijdformaat. • 24 u: 00:00 tot en met 23:59 • AM/PM: 00:00 tot en met 12:00
Datumformaat	Instellen van het datumformaat. • D/M/J: dag/maand/jaar. • M/D/J: maand/dag/ jaar.
Alarmsignaal	In- of uitschakelen van het alarmsignaal. • aan - uit
Voorverwarmen	Instellen van het voorverwarmen. Het is mogelijk om in een bakprogramma een voorverwarmstap te programmeren, die instelling gaat dan voor op de hier gemaakte algemene instelling. • nee: er wordt nooit voorverwarmd. • 1x: er wordt eenmaal na het inschakelen van het apparaat ingeschakeld. • ja: er wordt altijd voorverwarmd.

Instelling	Functie en waarden
Voorverwarmmarge	Instellen van het aantal graden dat de voorverwarmtemperatuur boven de ingestelde temperatuur van de eerste stap van het programma uit moet komen. Deze waarde kan zowel positief als negatief zijn. • -50°C/-90°F – 50°C/90°F
Deur openen	De deur kan aan het eind van het proces automatisch worden geopend. Bij de instelling timed wordt de deur vertraagd automatisch geopend. De tijd tussen het eindsignaal en het automatisch openen is ingesteld in het service menu op 3 seconden. • nee – timed- ja
Openen voor koeling	Deze parameter geeft aan of de deur van de oven open gemaakt kan worden in de volgende situaties: - Tijdens het afkoelen voor het schoonmaakprogramma. - Als een programma gestart wordt en de temperatuur in de oven hoger is dan de ingestelde temperatuur. - Als de oven uitgeschakeld is en de temperatuur in de oven boven de 80°C is. • nee - ja
Timer functie	Deze parameter geeft aan of de tijdklok voor het automatisch starten van een programma op gebruikt kan worden. • nee - ja
Zoemer instellen	Instellen van het alarmsignaal. Er kan tussen 5 verschillende alarmsignalen worden gekozen. Deze optie is handig als er meerdere machines naast elkaar staan.
Toets piep	Instellen of er wel of geen geluidssignaal klinkt als er een toest wordt aangeraakt.
Kalk filter	De weergegeven waarde laat de resterende capaciteit van het kalk filter zien in procenten.
Kalk filter vervangen	Na het vervangen van het kalk filter wordt met deze optie de capaciteitsbepaling van het kalk filter weer op 100% gezet.
Fout wissen	Het resetten van een storing. Deze functie is alleen beschikbaar als er zich een storing heeft voorgedaan.

6. Programmeren

- De dealer beschikt over programma's die via de computer geprogrammeerd worden in het apparaat. Deze programma's zijn afhankelijk van de wensen en samenstelling van het product dat per leverancier kan verschillen.
- U kunt de bakprogramma's en de 'beveiligde instellingen' beveiligen door in het menu manager de pincode "0000" te wijzigen in een andere pincode. Door de pincode weer te wijzigen in "0000" verdwijnt de beveiliging.

Deze tab wordt gebruikt om programma's zelf te programmeren. Zo'n programma bestaat maximaal uit 9 stappen. In iedere stap kan de temperatuur, tijd en ventilatorsnelheid worden ingesteld. Het geheugen kan maximaal 250 programma's bevatten.

Toegang

1. Druk op de middelste selectietoets (programma)

Wanneer een pincode is ingesteld:

2. Geef met de draaitoets de pincode in.
3. Druk op OK of het pijltje naar rechts om het volgende cijfer in te voeren.
4. Druk twee maal op OK.
5. Selecteer de bewerking.

6.1. Programma's toevoegen

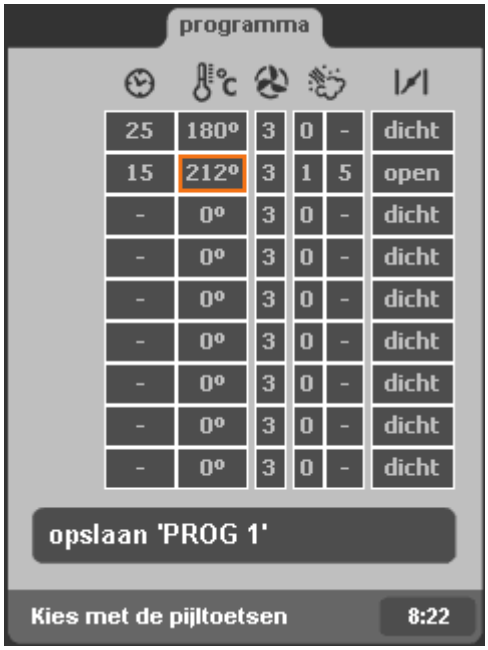
1. Selecteer progr. toevoegen.
2. Druk op OK.

Programmanaam invoeren

1. Geef met de draaitoets de eerste letter (of cijfer) van de naam in.
   De naam kan bestaan uit:
   A t/m Z
   0 t/m 9 en -
   De combinatie is vrij. Een naam kan maximaal uit elf karakters bestaan, inclusief spaties. Een spatie creëert u door een positie over te slaan.
   Druk hiervoor op het pijltje naar rechts.
2. Druk op OK of het pijltje naar rechts om naar de volgende positie te gaan.
3. Herhaal stap 1 en 2 voor de volgende letter/cijfer van de naam indien noodzakelijk.
4. Selecteer volgende met het pijltje naar rechts.
5. Druk 2x op OK om de naam op te slaan en verder te gaan.

Bakstappen programmeren
De tabel op het scherm bevat 6 kolommen:
- tijdsduur
- temperatuur
- ventilatorsnelheid
- stoommodus
- aantal stoompulsen
- stand van de stoomklep

Rij 1 geeft bakstap 1 weer en rij 2 geeft bakstap 2 weer, etc. Er zijn maximaal 9 stappen mogelijk.
Het oranje kader in een cel geeft aan dat die cel is geselecteerd. Om de cel te bewerken dient deze 'geopend' te worden, door de cel te selecteren en vervolgens op OK te drukken.


programma
25 180° 3 0 - dicht
15 212° 3 1 5 open
- 0° 3 0 - dicht
- 0° 3 0 - dicht
- 0° 3 0 - dicht
- 0° 3 0 - dicht
- 0° 3 0 - dicht
- 0° 3 0 - dicht
- 0° 3 0 - dicht
opslaan 'PROG 1'
Kies met de pijltoetsen
8:22

Tijdsduur instellen
1. Selecteer de tijdsduur van de eerste bakstap. Dit is de waarde linksboven in de tabel.
2. Druk op OK om de cel te openen. De celachtergrond wordt nu oranje.
3. Stel de tijdsduur van de stap in (1-240 minuten) met de draaiknop.
4. Kies – om de stap over te slaan
5. Druk op OK om de cel te sluiten en de instelling te bewaren

De eerste bakstap is in te stellen als voorverwarm stap. Sla hiervoor het instellen van de tijdsduur over of vul hier "-" in. Als u vervolgens de temperatuur instelt wordt de tijdsduur automatisch op "PRE" gezet.
Deze instelling gaat voor op de algemene instellingen voor voorverwarmen, gemaakt in het menu manager.

Temperatuur instellen
6. Kies met het pijltje naar rechts de cel in de tweede kolom.
7. Druk op OK.
8. Stel de temperatuur in met de draaiknop.
9. Druk op OK om de cel te sluiten en de instelling te bewaren.

- Als de ventilatorsnelheid is ingesteld op "uit" kan er geen temperatuur hoger dan 0°C worden ingesteld.
- Als de ventilatorsnelheid is ingesteld op "S" kan er geen temperatuur hoger dan 150°C worden ingesteld.

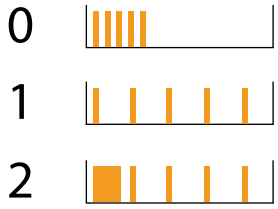
Ventilatorsnelheid instellen
10. Kies met het pijltje naar rechts de cel in de derde kolom.
11. Druk op OK.
12. Stel de ventilatorsnelheid in (uit / S / 1 / 2 / 3 / 4 / 5) met de draaiknop. In stand S draaien de ventilatoren zeer langzaam in stand 5 draaien de ventilatoren op vol vermogen.
13. Druk op OK om de cel te sluiten en de instelling te bewaren

Stoomtoevoeging instellen

14. Kies met het pijltje naar rechts de cel in de vierde kolom.
15. Druk op OK.
16. Stel de stoommodus in. (0, 1 of 2) met de draaiknop.

- 0 = Ingestelde aantal pulsen, aan het begin van de bakstap. Met tussenpauze van 3 sec.
- 1 = Ingestelde aantal pulsen per minuut.
- 2 = Gelijk aan stoommodus 1, maar de eerste puls duurt extra lang

17. Druk op OK om de cel te sluiten en de instelling te bewaren.
18. Kies met het pijltje naar rechts de cel in de vijfde kolom.
19. Druk op OK.
20. Stel het aantal stoompulsen in. (- = geen stoom)
21. Druk op OK om de cel te sluiten en de instelling te bewaren.



Stand ontluchtingsklep instellen

22. Kies met het pijltje naar rechts de cel in de zesde kolom.
23. Druk op OK.
24. Stel de stand van de klep in.

- dicht = klep is gesloten tijdens het doorlopen van de stap
- open = klep is geopend tijdens het doorlopen van de stap
- 5 = klep is gesloten tijdens het doorlopen van de stap maar opent tijdens de laatste 5 minuten

25. Druk op OK om de cel te sluiten en de instelling te bewaren.
26. Selecteer de eerste cel van de volgende bakstap en herhaal stap 2 tot en met 25 om nog een bakstap toe te voegen.

Warmhoudstand

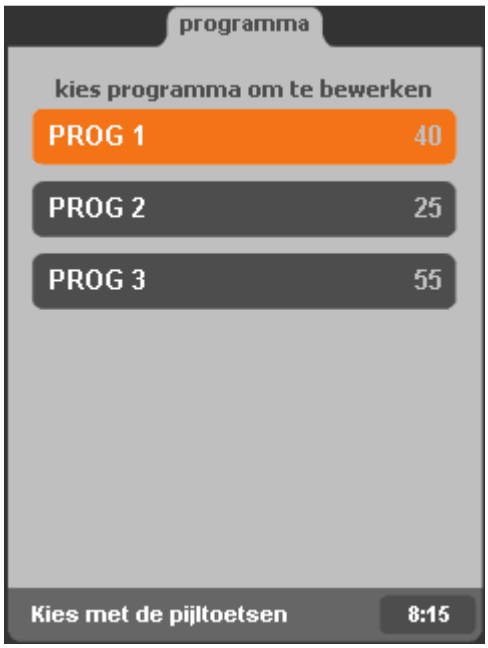
Stap 2 t/m 9 kan worden ingesteld als warmhoudstap. Sla hiervoor het instellen van de tijdsduur over of vul hier "-" in. Als u vervolgens de temperatuur instelt wordt de tijdsduur automatisch op "HOLD" gezet.
Een warmhoudstap wordt alleen uitgevoerd als dit de laatste stap van het programma is. De warmhoudstap duurt oneindig lang en houdt de oven op de ingestelde temperatuur.

Programma opslaan

1. Selecteer programma bewaren.
2. Druk op OK.

6.2. Programma's bewerken

1. Selecteer progr. bewerken.
2. Druk op OK.
3. Selecteer het programma.
4. Druk op OK.



Programmanaam bewerken

1. Kies de positie van het karakter.
2. Wijzig het karakter met de draaitoets.
3. Gebruik een lege waarde om een karakter te wissen. De lege waarde staat voor de letter A.
4. Herhaal stap 1 en 2 indien noodzakelijk.
5. Selecteer volgende.
6. Druk op OK.

Grilleerstappen bewerken

1. Selecteer de cel.
2. Druk op OK. De celachtergrond wordt oranje.
3. Stel de waarde in met de draaitoets.
4. Druk op OK om de cel te sluiten en de instelling te bewaren.
5. Herhaal stap 1 t/m 4 indien noodzakelijk.
6. Selecteer programma bewaren.
7. Druk op OK.

6.3. Programma's verwijderen

1. Selecteer progr. verwijderen.
2. Druk op OK.
3. Selecteer het programma.
4. Druk op OK.
5. Controleer of de programmanaam overeenkomt met het programma dat u wilt verwijderen.
6. Selecteer ja indien de programmanaam overeenkomt met het programma dat u wilt verwijderen. Selecteer nee indien de programmanaam niet overeenkomt met het programma dat u wilt verwijderen.
7. Druk op OK.

Het verwijderen van programma's kan niet ongedaan worden gemaakt.

6.4. Programma's testen

Wijzigingen die aangebracht worden tijdens het testen in stappen die reeds zijn doorlopen, hebben geen resultaat meer op de in de grill aanwezige producten. De wijzigingen worden echter wel opgeslagen en gelden voor de volgende keer dat het programma wordt uitgevoerd.

Het is mogelijk om alle grilleerprogramma's uit de besturing te testen in een testmode. In de testmode wordt het programma normaal uitgevoerd, maar de instellingen kunnen tijdens het proces gewijzigd worden. De wijzigingen die aangebracht worden, worden opgeslagen tijdens de testmode.

1. Selecteer programma testen.
2. Druk op OK.
3. Selecteer het programma.
4. Druk op START/STOP of OK.

Verder verloopt het proces gelijk aan het normaal uitvoeren van een grilleerprogramma. Tijdens het proces kan het programma gewijzigd worden:

1. Druk op OK.
2. Breng de wijzigingen aan.
3. Selecteer programma bewaren.
4. Druk op OK.

6.5. Programma's sorteren

Met deze functie is het mogelijk om de programma's te sorteren op alfabet.

1. Selecteer alfabetisch sorteren.
2. Druk op OK.
3. Kies met behulp van de pijltjes JA.
4. Druk op OK.

6.6. Alle programma's wissen

Met deze functie is het mogelijk om alle programma's in een keer te wissen.

1. Selecteer alle progr. wissen.
2. Druk op OK.
3. Kies met behulp van de pijltjes JA.
4. Druk op OK.

Het verwijderen van programma's kan niet ongedaan worden gemaakt.

7. Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING
- Gebruik bij het reinigen rubber handschoenen.
- Gebruik geen staalspons om het apparaat te reinigen.
- Gebruik géén looghoudende reinigingsmiddelen.
- Gebruik géén schoonmaakmiddelen die citroenzuur bevatten.
- Voorkom dat er reinigingsmiddel achterblijft in het apparaat.
- Behandel de buitenzijde van de binnenruit met een zacht schoonmaakmiddel in verband met de aanwezige reflecterende laag.

WAARSCHUWING
- Gebruik geen waterslag om het apparaat te reinigen.
- Neem de stekker uit de wandcontactdoos bij onderhoud en reiniging.

- Omwille van de hygiëne en de optimale staat van het apparaat is het belangrijk om van het begin af aan een vast patroon van reinigen aan het houden.
- Veeg dagelijks de oven uit, zodat er geen kruimels, zaadjes of andere restanten in de oven vastbakken.
- Het apparaat laat zich het beste kort na gebruik reinigen als deze nog lauwwarm is.
- Fri-Jado Clean is een speciaal schoonmaakmiddel voor het reinigen van het apparaat.

7.1. Dagelijks onderhoud

WAARSCHUWING
- Verwijder bakplaten en/of roosters voor het starten van het automatisch reinigingsprogramma!
- Zorg dat het apparaat aangesloten is op de waterleiding.
- Gebruik bij voorkeur geen ander reinigingsmiddel dan “Fri-Jado Clean”. Het middel is door Fri-Jado met zorg uitgekozen en getest.
- Maak de reiniger in de juiste verhouding aan, zie verpakking.

1. Verwijder bakplaten en/of roosters uit de oven.
2. Reinig de roosters en/of bakplaten met heet water waaraan een geschikt reinigingsmiddel is toegevoegd. Gebruik bij voorkeur Fri-Jado Clean, behalve bij aluminium bakplaten.
3. Verwijder de zeepresten op de roosters en/of de bakplaten met voldoende heet water.
4. Veeg kruimels, zaadjes en andere restanten uit de oven.
5. Schakel de oven in en druk op de selectietoets bedienen.
6. Selecteer het programma schoonmaken.
7. Druk op OK. Het apparaat zal verwarmen of terugkoelen naar 50°C.

8. Wacht op de melding voeg schoonmaak middel toe.
9. Open de deur met de deurtoets en spuit de gehele oven inclusief de binnenruit ruim in met Fri-Jado Clean.
10. Sluit de deur.
11. Druk op START.

Het apparaat zal zich nu geheel zelfstandig reinigen.

Een reinigingsprogramma duurt ongeveer 45 minuten.

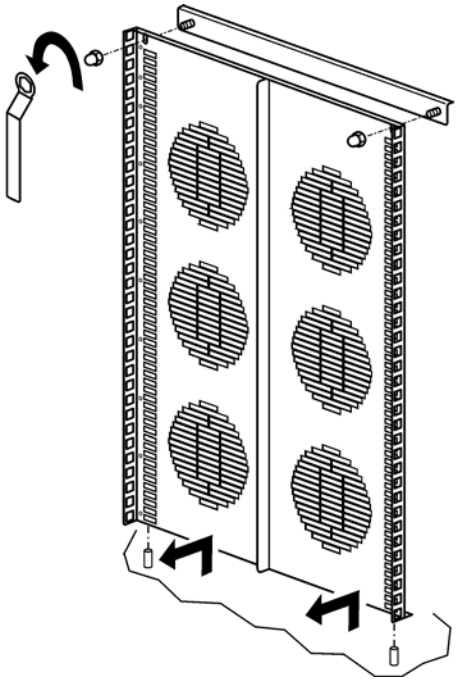
Na afloop van het programma schakelt de oven zichzelf uit.

7.2. Periodiek onderhoud

Onderdeel	Actie	Frequentie
Buitenzijde	• Reinig de buitenzijde met een kleine hoeveelheid water, een reinigingsmiddel en met behulp van een zachte borstel of spons. • Droog de buitenkant met een doek af. • Gebruik RVS reiniger spary voor het verwijderen van vlekken en herstel van glans van de buitenzijde.	Wekelijks
Bakruimte	• Verwijder aan beide zijden de geleidestrips (liggers) waar de bakplaten en/of roosters op liggen. • Verwijder ook de twee verticale ligger houders links en rechts voorin de oven. Licht deze iets op en beweeg ze naar binnen. • Reinig de geleidestrips en ligger houders met heet water en Fri-Jado clean. • Plaats alle onderdelen weer terug. Let op een juiste hoogteverdeling, zie hoofdstuk 3.2. • Plaats de bakplaten en/of roosters weer terug.	Wekelijks
Ruiten	• Open de buitendeur. • Open de binnendeur. • Reinig de ruiten met warm zeepsop of “Fri-Jado Cleaner”.	Wekelijks
Afvoer	• Reinig de afvoer met behulp van de doorsteekborstel. Til hiervoor het rooster op en haal de borstel door de afvoer tot en met het einde van de kogelkraan.	Maandelijks
Lekbak	• Spoel de vaste lekbakken onder de deuropening door met enkele liters heet water. Dit voorkomt verstopping van de lekwaterafvoer.	Maandelijks

7.3. Reinigen achterwand

WAARSCHUWING
Vermijd stoten tegen de ventilatorbladen om onbalans te voorkomen.



1. Verwijder de twee moeren bovenin met behulp van de met uw oven meegeleverde sleutel en bewaar deze zorgvuldig.
2. Trek de achterwand iets naar voren en til deze op.
3. Verwijder de achterwand uit de oven.
4. Reinig de achterwand met heet water en Fri-Jado clean. Bij sterke vervuiling inspuiten met onverdunde Fri-Jado Clean, laten inwerken en grondig afspoelen.
5. Verwijder vuil op de bodem van de oven en van de nu zichtbare binnenachterwand met een zachte borstel.
6. Herplaats de achterwand. Let er bij het terugplaatsen van de achterwand op dat de twee pennen op de bodem van de ovenruimte in de gaten vatten, die in de onderste rand van de achterwand zijn aangebracht.

8. Storingen

WAARSCHUWING

- Indien de storing niet verholpen wordt door het raadplegen van de onderstaande tabel, voer de volgende handelingen uit:

1. Schakel het apparaat uit.
2. Neem de stekker uit het stopcontact.
3. Sluit watertoevoer.
4. Neem contact op met uw leverancier/servicedienst. Zorg dat de volgende gegevens beschikbaar zijn: model en serienummer.

- Neem bij beschadiging van het snoer onmiddellijk contact op met uw leverancier/service-dienst.

- Alle in het apparaat toegepaste ruiten zijn vervaardigd uit gehard glas. Indien ruiten moeten worden vervangen, gebruik dan het zelfde materiaal.
- De benodigde electrische schema's bevinden zich in de electrische ruimte.

Onderdeel	Storing	Actie
Element	Eén of meerdere verwarminfgselementen kleuren rood.	• Neem de stekker uit het stopcontact. • Laat de fout herstellen.
Ventilator	Een ventilator draait niet.	• Open de deur. • Neem de stekker uit het stopcontact. • Verwijder de achterwand (Zie hoofdstuk 7.4) en controleer op blokkade van de schoepen.
	Alle ventilatoren staan stil.	• Open en sluit deur.
Oven	De oven wordt niet warm.	• Open en sluit deur. • Controleer de zekeringen en/of de aardlekschakelaar in de meterkast.
	Bakt niet gelijkmatig.	• Probeer een lagere baktemperatuur. • Controleer de zekeringen en/of de aardlekschakelaar in de meterkast.
Stomen	Geen stoom injectie.	• Controleer de watertoevoer
Deur	Opent niet.	• Druk op de deurtoets. • Controleer de zekeringen en/of de aardlekschakelaar in de meterkast. • Open de deur handmatig. (zie hoofdstuk 8.1)
	Sluit niet.	• Stel de oven horizontaal zodat de sluitpinnen in de deursloten vallen.

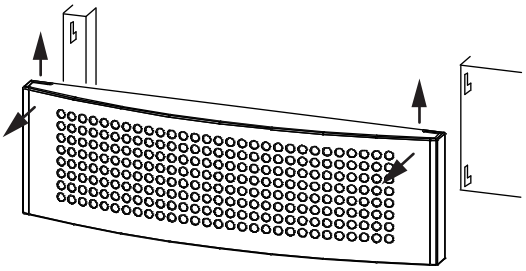
8.1. Deur handmatig openen.

WAARSCHUWING
Neem de stekker uit de wandcontactdoos.

Bij een stroomstoring of een defect deurslot is de ovendeur altijd handmatig te openen. Hiervoor bevinden zich boven op de oven twee ontgrendelpennen.

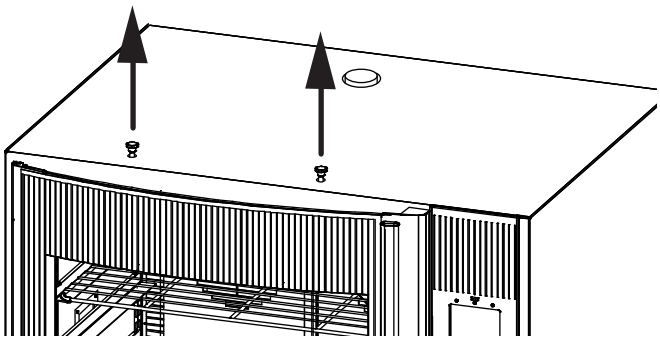
Voor een oven met afzuigkap volg eerst punt 1:

1. Schuif het filter omhoog en beweeg het naar u toe.



Het filter komt nu los van de afzuigkap. Voorin de afzuigkap zijn de ontgrendelpennen nu zichtbaar.

2. Trek beide ontgrendelpennen gelijktijdig omhoog, de deur springt nu open.



Uw leverancier
Your supplier
Ihr Fachhändler
Votre revendeur
Su suministrador
Leverandøren
Leverantör

Fri-Jado BV
Oude Kerkstraat 2
4878 AA Etten-Leur
The Netherlands

Tel: +31 (0) 76 50 85 400
Fax: +31 (0) 76 50 85 444

GEBRUIKSAANWIJZING	**NL**	**01**
USER MANUAL	**EN**	**02**
GEBRAUCHSANWEISUNG	**DE**	**03**
MODE D'EMPLOI	**FR**	**04**
INSTRUCCIONES DE MANEJO	**ES**	**05**

CE

KEEP THIS USER MANUAL FOR FUTURE USE

© 2009 Fri-Jado BV, Etten-Leur, The Netherlands
We advise you to contact your supplier for the guarantee period and conditions. Further we refer to our General Terms and Conditions for Sales and Delivery that are available upon request.
The manufacturer does not accept any liability for damage or injury caused by failing to adhere to these regulations or by not observing the usual caution or care in actions, operation, maintenance or repair activities, even if not explicitly described in this manual. As a result of constant commitment to improvement, it may happen that your unit deviates in detail from what is described in this manual. For this reason, the given instructions are only a guideline for the installation, use, maintenance and repair of the unit referred to in this manual.
This manual has been composed with the utmost care. The manufacturer shall, however, not be held responsible for any mistakes in this manual nor for any consequences thereof. The user is allowed to copy this manual for own use. Further all rights are reserved and nothing in this manual may be reproduced and/or made public in any way.

CONTENTS

1. Safety, hygiene and environment 5
1.1. General 5
1.2. CE Mark 5
1.3. Identification 5
1.4. ICONS and symbols 6
1.5. Safety measures 7
1.6. Service, maintenance and repairs 7
1.7. Materials used and the environment 7
1.8. Guarantee 7
1.9. Accessories and options 8
2. Description of the unit 9
2.1. Operation 9
2.2. Intended use 9
2.3. Parts 10
2.4. Technical specifications 11
3. Installation 12
3.1. Unpacking 12
3.2. Installation 12
3.3. Cleaning 13
3.4. Warm through 13
4. Operation 14
4.1. Switch the unit on and off 14
4.2. Open the door 14
4.3. Programs 15
4.4. Automatic switch-off 18
5. Set 19
5.1. Introduction 19
5.2. Information 19
5.3. Manager 20
6. Program 22
6.1. Add programs 22
6.2. Edit programs 25
6.3. Delete programs 25
6.4. Test programs 26
6.5. Sort programs 26
6.6. Delete all programmes 27
7. Maintenance and cleaning 28
7.1. Daily maintenance 28
7.2. Periodic maintenance 29
7.3. Cleaning the rear panel 30
8. Problems 31
8.1. Manually open the door 32

1. Safety, hygiene and environment

1.1. General

The manufacturer accepts no liability whatsoever for loss or injury caused by failing to strictly adhere to the safety guidelines and instructions in this manual or due to carelessness during installation, use, maintenance and repair of the unit referred to in this manual and any of its accessories.
The unit may be operated by qualified and authorised persons only. Anyone working on or with this unit must be familiar with the contents of this manual and carefully follow all guidelines and instructions. Never change the order of the steps to be performed.
The management must instruct the personnel on the basis of this manual and follow all instructions and regulations.

1.2. CE Mark

The unit was built in accordance with European Guidelines and standards as specified in the CE declaration delivered with your unit.
To ensure its proper functioning, use the unit solely in accordance with its purposes as stated in NEN-EN-ISO 12100-2. In this standard 'intended use' means the use for which this technical unit is suitable in accordance with the technical specifications of the manufacturer inclusive of the directions in the sales brochure.
In case of doubt this is the use, which can be deducted as being normal use from the construction, the model and the function of the technical unit. Operating the unit within the limits of its intended use also involves following the instructions in the user manual and observing the inspection and maintenance conditions.

1.3. Identification

The identification plate is located on the right-hand side panel and contains the following data:

- Name of the supplier or the manufacturer
- Model
- Serial number
- Year of manufacture
- Mains voltage
- Frequency
- Rated current

1.4. ICONS and symbols

1.4.1. Manual

In this manual the following icons and symbols are used:

Danger of personal injury or serious damage to the unit

Electric voltage

Hot surfaces

Danger of fire

Additional information

Environmental aspects

1.4.2. Unit

The icons given below have been attached to the unit. Never cover or remove them. Immediately replace or repair illegible or damaged icons.

Electric voltage

Hot surfaces

1.5. Safety measures

Never change the technical specifications mentioned in this manual.
Use the unit in a technically perfect state only.
Exclusively use accessories suitable for the machine.

1.6. Service, maintenance and repairs

Regularly clean the unit to ensure its continued proper functioning.

WARNING
Clean the unit daily. Observe the maintenance intervals (see chapter 7).
Follow the instructions regarding what to do in case of malfunction (see chapter 8).

WARNING
Do not clean the unit using a water hose.

This manual clearly makes a distinction between service, maintenance and repair activities that can be carried out by the user and those that exclusively are to be carried out by qualified and authorised service engineers.

1.7. Materials used and the environment

1.7.1. Packaging material

All packaging materials are suitable for re-use. Do not dispose of the packaging material with the industrial waste.

The following materials have been used:
- Untreated wood
- Cardboard
- Polyethylene foil
- Styropor
- Polypropylene tape

1.7.2. Disposal

If required, the Fri-Jado supplier can advise on how to dispose of the unit. The Fri-Jado supplier can also indicate which parts contain valuable substances and materials.
Handle the materials in accordance with the current local environmental regulations.

1.8. Guarantee

Unauthorised modifications in or on the unit shall make any liability on the part of the manufacturer null and void.

For contact data see the back of this manual.

1.9. Accessories and options

- Stainless steel exhaust hood
- Stainless steel exhaust hood with integrated condensor
- Standard base
- Base in matching design
- Water filter systeem built into the base (not in standard base)
- Baking tray 40x60
- Rack 40x60
- Oven gloves
- Oven gloves, long
- Communication adapter and software

2. Description of the unit

2.1. Operation

The oven contains infrared elements that heat the air in the oven. s spread the hot air evenly across the entire chamber. The s are placed in pairs next to each other of which both s rotate in opposite directions. This results in an even temperature all across the oven, ensuring nicely and evenly baking of the products. The s can rotate in 5 different speeds to obtain the correct circulation for each product. The intelligent control keeps the temperature in the oven to the set value. Halogen light will illuminate the oven chamber during the entire process.

To generate steam in the oven water pulses are given that are sprayed by the s and blown around the elements. The number of water pulses and the moment of injection can be set to ensure correct air humidity in the oven chamber at any moment during the baking process.

The beams in the oven chamber on which the baking trays are placed are adjustable. This allows economic arrangement in the oven, depending on the product height.

The oven has an intelligent control with the option of storing up to 250 programs. Each program can consist of a pre-heating step and a maximum of 9 steps during which the baking time, temperature, speed, steam mode and the number of steam pulses and the position of the de-aeration valve can be set.
When a program has been fully completed, the control will at every next run of the baking program apply an automatic baking time correction in order to obtain the same result time and time again. The oven will determine a time correction on the basis of the temperature development during the baking process. This time correction will be added to the set baking time or subtracted from the set baking time. In this way the same final result will always be obtained, independent of the load of the oven and/or whether the products were defrosted when the baking was started.

A large number of settings and the baking programs can be secured against changing by means of a password.

The oven has an automatic cleaning program for cleaning the oven after injection of the cleanser.

Communication through RS232 and infrared (IRDA) enables straightforward reading, editing and creating programs through a PC. There is special software available for this.

2.2. Intended use

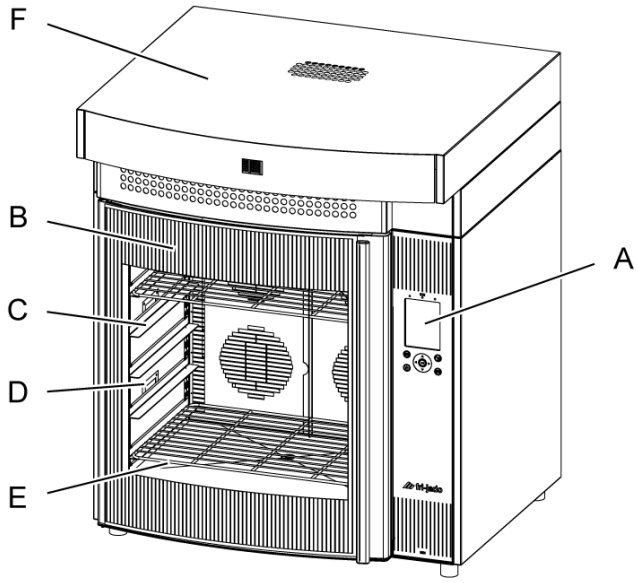
WARNING
The hot air oven is designed solely for the rising and baking of bread or the heating of snack products.

Any other use shall be considered to be not in conformity with the intended use. The manufacturer accepts no liability whatsoever with regard to loss or injury that may be the consequence hereof. The unit was built in accordance with European Guidelines and standards as specified in the CE declaration delivered with your unit. Use the unit solely in a technically perfect condition and in conformity with the intended use described above.

2.3. Parts

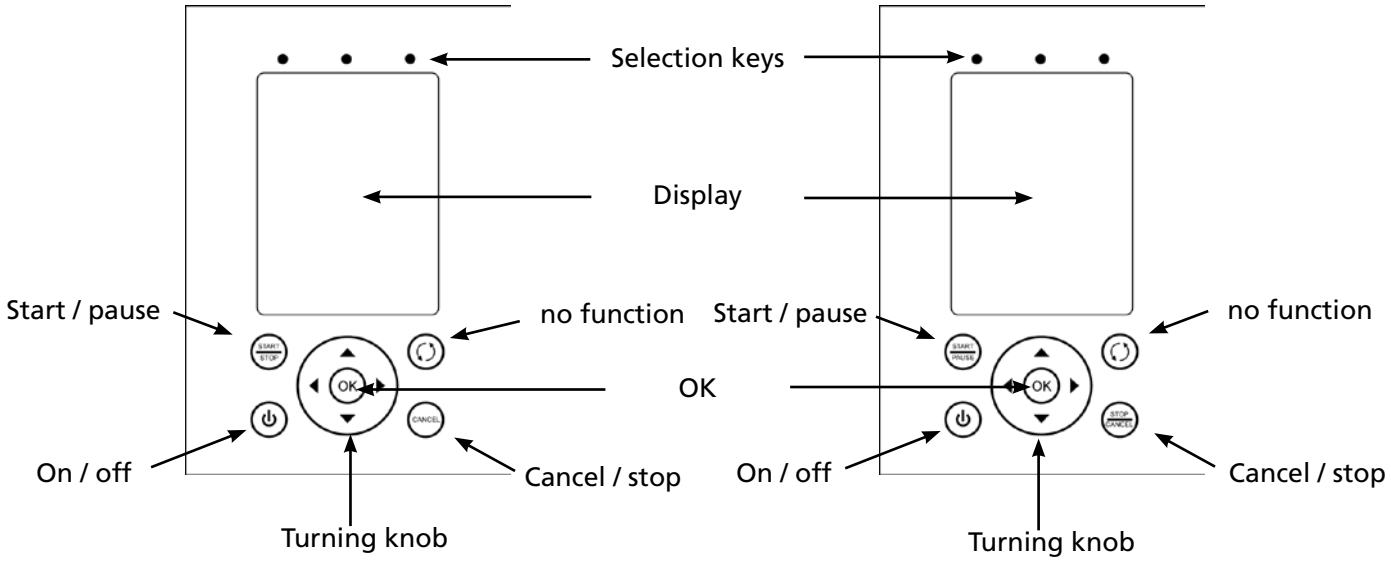
2.3.1. Overview of the unit

A. Control panel
B. Door
C. Baking tray guide strip
D. Lighting
E. Baking sheet/rack
F. Exhaust hood (optional)



2.3.2. Control panel

The control panel comes in two versions with different texts at the operating buttons. However, the functions of the buttons are the same.



Button	Function
Selection key	Select the tabs on the display.
On/Off	Switch the unit on and off.
START/PAUSE	Start and stop a program.
CANCEL	Cancel the program (go one step back in the menu).
OK	Confirm a selection.
Turning knob	See Turning knob.

Turning knob
The turning knob is used to:
- Navigate through the menu items on the screen
- Change values and settings.

Quickly change the values of settings
- Increase: turn with one finger clockwise across the turning knob.
- Decrease: turn with one finger counterclockwise across the turning knob.

Display

Tab	Function
Operate	Select a program (see chapter 4).
Program	Compose programs (see chapter 6).
Setting	Change the settings. (See chapter 5).

2.4. Technical specifications

WARNING
Refer to the identification plate for the correct specifications of the unit. The electrical installation data may vary between countries.

			BS 3 - i	BS 5 - i	BS 8 - i	BS 10 - i
Dimensions	Width	mm	910	910	910	910
	Depth	mm	740	740	740	740
	Height	mm	650	850	1150	1350
Weight		kg	121	154	204	235
Elektrical installation	Voltage	V	400/230 3N~	400/230 3N~	400/230 3N~	400/230 3N~
	Frequency	Hz	50…60	50…60	50…60	50…60
	Max. rated current	A	15	18,7	29	35
Plug	CEE-form	A	16	32	32	63
	Cable length	m	ca. 3	ca. 3	ca. 3	ca. 3
Sound pressure		dB (A)	<70	<70	<70	<70
Other connections	Water connection*	inch	3/4	3/4	3/4	3/4
	Water pressure	kPa	200-500	200-500	200-500	200-500
	Sewer system connection **	mm	min . 40	min. 40	min . 40	min . 40
Number of fans			2	4	6	8
Capacity		racks	3	5	8	10

* Aerated connection
** Open connection

3. Installation

WARNING
Have an authorised installer position and install the unit.

3.1. Unpacking

1. Remove all parts from the unit.
2. Remove all packaging materials from the unit.
3. Remove the protective foil from all metal parts.
4. Inspect the unit and the parts for damage.
5. Make sure that all parts belonging to the model you have ordered are present.
6. Carefully read the whole manual before proceeding.

3.2. Installation

WARNING
- Use suitable hoisting, lifting and transport devices for handling the unit.
- Position the unit flatly on a sufficiently sturdy base using a spirit level. Take the weight of the unit into account.
- There should be at least 100 mm clearance between the sides and other units or walls.
- Do not place racks with hot products against the side walls of the oven.
- The opening between the unit and the table surface must be free from obstacles to ensure good ventilation in the electrical compartment.
- If the oven has not been connected to an outlet channel, make sure there is at least 500 mm free space above the oven.

WARNING
Have an authorised installer install the wall socket.

Follow the procedure below when storing a unit that will not be used for some time:
- Thoroughly clean the unit.
- Package the unit dustproof.
- Store the unit in a dry place.

Find a suitable place for the unit. Points of interest:
- If the oven is installed on a base, the floor must be completely level. This facilitates a good operation of the door lock and the electric door locks.
- Keep 750 mm free space on the front side of the oven for unloading products.
- The products in the unit must be clearly visible.
- There must be sufficient room to operate and maintain the unit.
- Ensure the unit's accessibility for maintenance and service activities.
- Do not allow children on the service side.
- The unit is not suited for use in a rainy or very moist environment in view of danger of short circuit.
- There must be a water supply connection with an aerated tap valve with a ¾ inch screw connection nearby The available water pressure must be between 200 and 500 kPa (2 and 5 bars).
- There must be an open drain with a diameter of at least 40 mm nearby.
- The environmental temperature must be between 10 and 30 °C. The unit is not suitable for outside use.

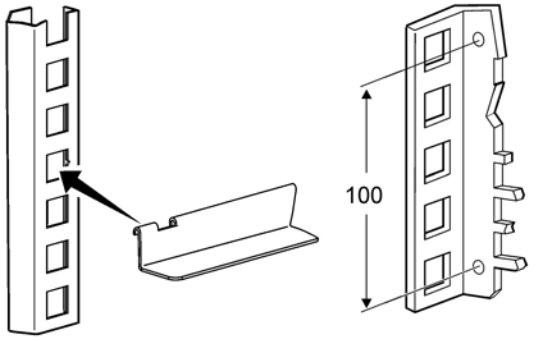
3.3. Cleaning

WARNING

- Do not use aggressive or abrasive materials. These will eat into the surface which will make it harder to remove dirt.
- Treat the exterior of the interior window with a soft cleaning agent to protect the present reflective layer.

1. Thoroughly clean the outside, the removable parts and the accessories with soapsuds. Follow the cleaning instructions from chapter 7.
2. Manually clean the interior and the windows using soapy water.
3. Moisten a clean cloth with clean water. After cleaning, wipe the clean parts with this cloth to remove soapsuds residues and then dry the entire unit.
4. Place the beams for the baking trays.

In the back wall of the unit there are several round holes that mark where the unit can be hung up. When you place the girders in these marked holes, the baking trays are hanging at the ideal distance of 100 mm from each other.



3.4. Warm through

Warm through the unit to remove the metal odour. Warming through takes 30 minutes.

1. Press ON/OFF (A2) for 3 seconds to switch on the unit.
2. Press OK (A6) to show the menu.
3. Make a new program of one step with a temperature of 250 °C and a duration of at least 30 minutes. (See chapter 6)
4. Select the OPERATION tab to return to the operating screen.
5. Select the new program and press START/PAUSE to start the program. (See chapter 4)
6. Let the unit complete the entire program. The control will go to standby after completion of the program.

4. Operation

WARNING
- At the end of the baking process the door may open automatically!! This depends on the setting that you have chosen in the manager menu.
- Hold onto the door handle while operating the door knob.

WARNING
Never touch the interior or the accessories in the oven area with bare hands when the unit is hot. Use oven gloves.

WARNING
- During use the temperature in the oven may be 250 degrees centigrade. This high temperature can cause certain substances and types of fabric that are too close to the heat source to inflame spontaneously.
- Never open the door of a hot oven while wearing loose clothing.
- Do not operate the oven while wearing your hair loose!

Use fresh products.

4.1. Switch the unit on and off

4.1.1. Switching on

Press ON/OFF for 2 seconds.

4.1.2. Switching off

Simultaneously press ON/OFF and the right-hand selection key (setting) for a few seconds until the unit has switched off.

When the oven temperature is still high when switching off the oven, the oven will first cool before switching off. For this the fans remain active. The oven will switch off automatically when the oven temperature drops below 80°C.

You can speed up cooling and bring the oven temperature down to 50°C by opening the door.

4.2. Open the door

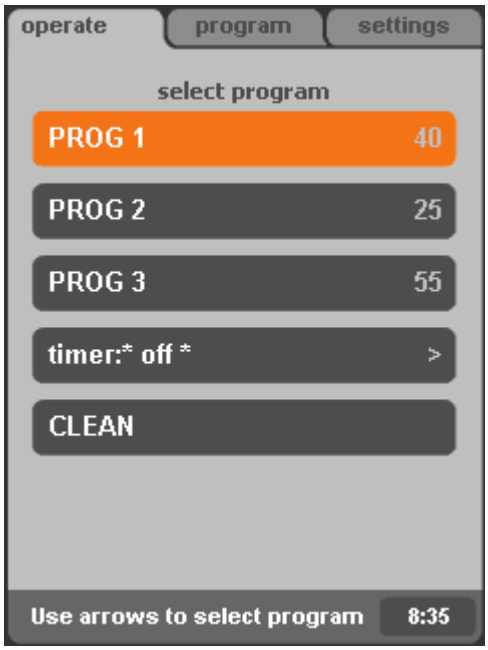
The oven door is kept closed by electrical door locks and cannot be opened manually.
When the unit is on the door can always be opened by pressing the door knob.

It is possible to have the door open automatically at the end of a baking process. See in this regard the settings in the manager menu.

4.3. Programs

4.3.1. Start a program

1. Press the left-hand selection key.
2. Select the program. The total duration of the program is shown in minutes beside the name of the program.
3. Press START/STOP or OK.



4.3.2. Pre-heat (option)

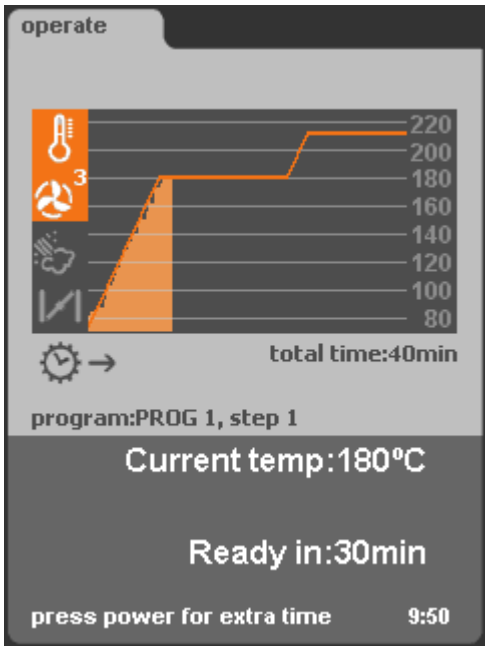
When the pre-heating step has been enabled, the oven will select the program and start pre-heating. The display will give the actual temperature (right) and the set pre-heating temperature (left). The display will show Load products when this temperature has been reached.

4.3.3. Loading a product

1. Open the door with the door knob.
2. Load the unit
3. Close the door.
4. The baking process will be resumed immediately after closing the door.

4.3.4. During the baking process

The display shows a graphic with the planned temperature development (orange line) and the actual development (light orange area) during the baking process.
The name of the program and the total duration are given below the diagram.
The current temperature in the oven and the remaining time are shown at the bottom of the screen.
When the process correction has been switched on, the total time and the remaining time can be adjusted.

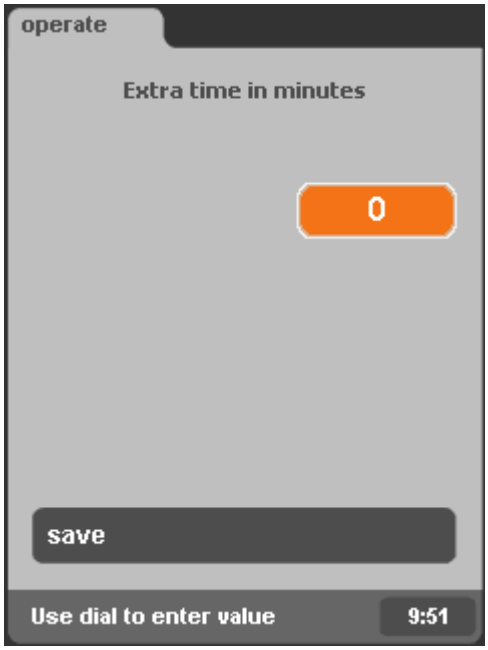


4.3.5. Add extra time to the active program

It is possible to add extra time during the process; follow these steps:

1. Press OK.
2. Set extra time with the turning knob.
3. With the arrow toward the right choose ‘save’.
4. Press OK.

The extra time is now displayed. This will be added to the last baking step The display always shows the total extra time.



4.3.6. Cancel a program

Temporarily cancel a program

1. Press START/PAUSE.
2. Press START/PAUSE again to resume the program.

Definitely cancel a program

1. Press STOP/CANCEL.
2. Select 'yes'.
3. Press OK.

4.3.7. Set the timer

This function enables automatically starting a program at a date and time set in advance. The start can be entered maximally 14 days in advance. In order to be able to use this option, the 'timer function' in the Manager menu must set to YES.

1. Select the recipe 'timer:*off*.
2. Press OK.
3. Change the value of the 'timer function' setting from OFF into ON using the arrow keys. This setting will switch the timer off or on.
4. Press OK twice.
5. Select the required program using the arrow keys and press OK.
6. Select 'Set time' and press OK.
7. Set the required time using the turning knob. Pressing OK will take you from hours to minutes and then to 'save'.
   Press OK to save the time.
8. Select 'Set date'.
9. Set the required date using the left and right arrow keys.
10. Select 'save' to save the timer settings and to exit the menu.

After having set the timer, a clock will blink in the left upper corner of the display.

4.3.8. Unload product

WARNING
Never touch the interior of the oven when it is hot without protecting your hands. Use oven gloves.

The program goes to standby after having performed the program.
An alarm signal will sound if this has been set. This signal can be stopped by pressing OK.

4.3.9. Exhaust hood (Optional)

It is possible that the unit is equipped with an exhaust hood that comes with it. This is placed on the unit and is switched on automatically vwhen a baking program starts.
The exhaust hood is switched off again when the oven temperature has dropped to 50°C.

4.4. Automatic switch-off

If no programme is active and no button has been pressed for 60 minutes, the STO switches off automatically. Press and hold ON/OFF for 2 seconds to switch on the STO. This option can be deactivated or adjusted by a service mechanic

5. Set

5.1. Introduction

The settings of the unit can be changed using the control panel. There are three kinds of settings:

- Information
- Manager
- Service

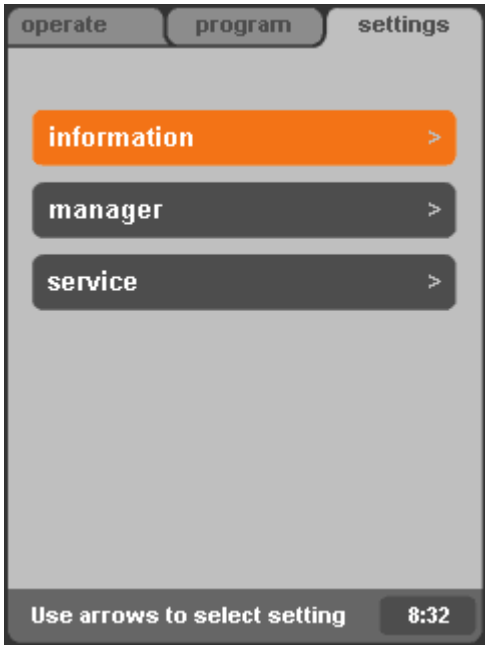
The service settings can only be accessed by a service mechanic.

1. Use the arrow to the right to change a setting.
2. Enter values using the turning knobs.

5.2. Information

5.2.1. Access

1. Press the right-hand selection key (setting).
2. Select the required setting using the turning knobs. Use the up or down arrow.



5.2.2. Overview

A list of some pre-programmed settings will appear.

By pressing the button STOP/CANCEL you will return to the access menu.

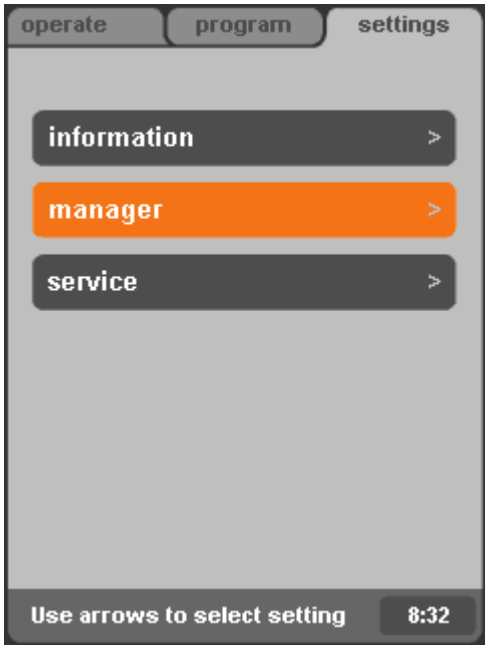
5.3. Manager

5.3.1. Access

1. Select manager.
2. Press OK.

When a PIN code has been set:

3. Enter the PIN code using the turning knob.
4. Press OK or the arrow to the right to enter the next figure.
5. Press OK twice.



5.3.2. Overview

Setting	Function and vulues
Change the PIN code	IIn this parameter the PIN code for access to the manager parameters can be set. This PIN code is also used for opening the program menu. • 0000 – 9999
Light	With this parameter you can switch the lighting inside the unit on or off. • on - off
Temperature	Set the temperature unit. • °C: degrees Celsius • °F: degrees Fahrenheit
Set time	Set the current time.
Set date	Set the current date.
Set contrast	Set the contrast of the display. • 35 – 105
Time format	Set the time format. • 24 u: 00:00 up to and including 23:59:00 • AM/PM: 00:00 up to and including 12:00:00
Date format	Set the date format. • D/M/Y: day/month/year. • M/D/Y: month/day/year.
Alarm signal	Switch the alarm signal on or off. • on - off
Pre-heat	Set pre-heating. It is possible to program a preheating step in a baking program the setting then takes precedence over the general setting that is carried out here. no: pre-heating never takes place. • 1x: is enabled once after switching on the unit. • yes: pre-heating always takes place. • Pre-heating margin

Setting	Function and vulues
Pre-heating margin	Set the number of degrees that the pre-heating temperature must be above the set temperature of the first step of the program. This value can be both positive and negative. • -50°C/-90°F – 50°C/90°F
open the door	The door can be opened automatically at the end of the process. The door is opened automatically after a delay with the 'timed' setting. The time between the end signal and automatic opening can be set to 3 seconds in the service menu. • no – timed - yes
Open for cooling	This parameter indicates whether the oven door can be opened in the following situations: - During cooling for the cleaning program. - When a program is started and the temperature in the oven is above the set temperature. - When the oven has been switched off and the temperature in the oven is above 80°C. • no - yes
Timer function	This parameter indicates whether the timer for automatically starting a program can be used. • no - yes
Set buzzer	Setting the alarm signal. There are 5 different alarm signals available. This option is useful when several machine are placed next to each other.
Button tone	Setting a tone that is heard when a button is pressed.
Calcium filter	The displayed value shows the remaining capacity of the calcium filter indicated in percentages.
Replace calcium filter	After the calcium filter has been replaced, this option resets the capacity indicator of the calcium filter to 100%.
Clear fault	Reset a fault. This function is only available when a fault has occurred.

6. Program

The dealer has programs that are programmed via the computer in the unit. These programs are dependent on the requirements and the composition of the product and may vary per supplier. You can secure the baking programs and the 'secured settings' by changing the PIN code '0000' in the manager menu. By changing the PIN code again to '0000' the security feature disappears.

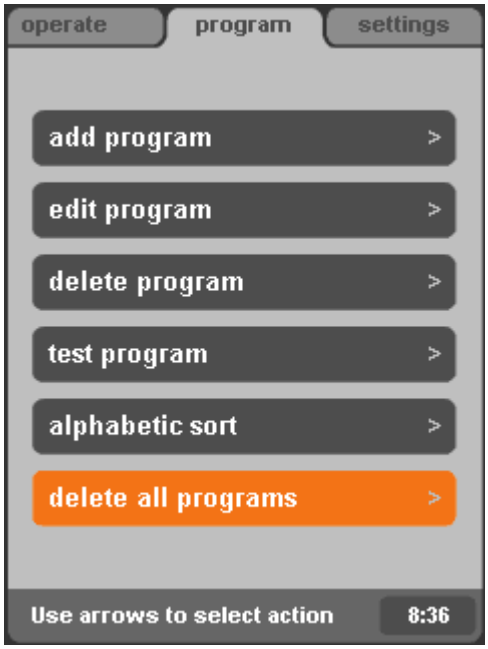
This tab is used for programming programs yourself. Such a program contains a maximum of nine steps. For each step the temperature, time and fan speed can be set. The memory can contain a maximum of 250 programs.

Access

1. Press the central selection key (program).

When a PIN code has been set:

2. Enter the PIN code using the turning knob.
3. Press OK or the arrow to the right to enter the next figure.
4. Press OK twice.
5. Select the program.



6.1. Add programs

1. Select 'add program'.
2. Press OK.

Enter the program name

1. Enter the first character of the name using the turning knob.
   The name can consist of:
   A - Z
   0 - 9 and -
   The combination is free. A name can consist of a maximum of eleven characters, including spaces. A space is created by skipping a position. For this press the arrow to the right.
2. Press OK or the arrow to the right to go to the next position.
3. Repeat steps 1 and 2 for the next character of the name, if required.
4. Select 'next' using the arrow to the right.
5. Press OK twice to close the name and to proceed.

Program baking steps
Select table on the display contains 6 columns:
- duration
- temperature
- speed
- steam mode
- number of steam pulses
- steam valve position

Row 1 shows baking step 1, row 2 baking step 2, etc.
The maximum number of steps is 9.
The orange frame in a cell indicates that this cell has been selected. For editing the cell, access it by selecting the cell and then press OK.

program
25 180° 3 0 - closed
15 212° 3 1 5 open
- 0° 3 0 - closed
- 0° 3 0 - closed
- 0° 3 0 - closed
- 0° 3 0 - closed
- 0° 3 0 - closed
- 0° 3 0 - closed
- 0° 3 0 - closed
save 'PROG 1'
Use dial to change value
7:59

Set duration
1. Select the duration of the first baking step. This is the value in the left upper part of the table.
2. Press OK to access the cell. The background of the cell now turns orange.
3. Set the duration of the step (1-240 minutes) using the turning knob.
4. Select – to skip the step
5. Press OK to close the cell and save the setting.

The first baking step is to be set as a preheating step. To do this, skip the setting of the duration or fill in '-' here. If you then set the temperature the duration will automatically be set on 'PRE'. This setting takes precedence over the general settings for pre-heating made in the manager menu.

Set the temperature
6. Choose by move the arrow to the right the cell in the second column.
7. Press OK.
8. Set the temperature using the turning knob.
9. Press OK to close the cell and save the setting.

- If the fan speed is set to 'off', no temperature higher than 0°C can be set.
- If the fan speed has been set to 'S', no temperature higher than 150°C can be set.

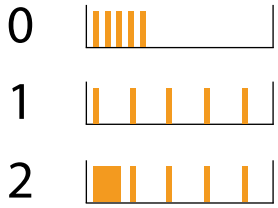
Set the fan speed
10. Choose by moving the arrow to the right the cell in the second column.
11. Press OK.
12. Set the fan speed (off / S / 1 / 2 / 3 / 4 / 5) using the turning knob. In positionstand S the fans run very slowly, and in position 5 the fans run at full capacity.
13. Press OK to close the cell and save the setting.

Set the steam input

14. Choose the cell in the fourth column , by moving the arrow to the right.
15. Press OK.
16. Set the steam mode. (0, 1 or 2) using the turning knob.

- 0 = Set number of pulses at the beginning of a baking step With a 3 second interval.
- 1 = Set number of pulses per minute.
- 2 = Same as steam mode 1, but the first pulse takes extra long.

17. Press OK to close the cell and save the setting.
18. Choose the cell in the second column by moving the arrow to the right.
19. Press OK.
20. Set the number of steam pulses. (- = no steam)
21. Press OK to close the cell and save the setting.



Set the position of the de-aeration valve

22. Choose, by moving the arrow to the right, the cell in the sixth column.
23. Press OK.
24. Set the valve position.

- closed = valve is closed while the step is being gone through
- open = valve is open while the step is being gone through
- 5 = valve is closed while the step is being gone through but opens during the last 5 minutes

25. Press OK to close the cell and save the setting.
26. Select the first cell of the subsequent baking step and repeat steps 2 through 25 in order to add a baking step.

Heating mode

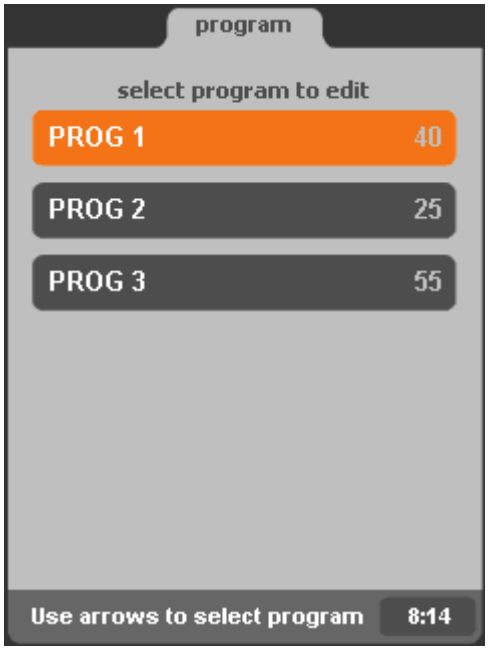
Steps 2 through 9 can be set as a keep warm step. To do this, skip the setting of the duration or fill in '-' here. When you thereafter set the temperature the time will automatically be placed on
A keep warm step is only carried out if this is the last step of the program. The keep warm step continues infinitely and keeps the oven at the set temperature.

Save the programme

1. Select 'save program'.
2. Press OK.

6.2. Edit programs

1. Select ‘edit program’.
2. Press OK.
3. Select the program.
4. Press OK.



Edit a program name

1. Select the position of the character.
2. Change the character using the turning knob.
3. Use an empty value to delete a character. The empty value stands for the letter A.
4. Repeat steps 1 and 2 if required.
5. Select ‘next’.
6. Press OK.

Edit grilling steps

1. Select the cell.
2. Press OK. The background of the cell turns orange.
3. Set the value using the turning knob.
4. Press OK to close the cell and save the setting.
5. Repeat steps 1 – 4 if required.
6. Select ‘save program’.
7. Press OK.

6.3. Delete programs

1. Select ‘delete program’.
2. Press OK.
3. Select the program.
4. Press OK.
5. Check whether the program name corresponds with the program to be deleted.
6. Check ‘yes’ if the program name corresponds with the program to be deleted.
   Select ‘no’ if the program name does not correspond with the program to be deleted.
7. Press OK.

Deletion of a program cannot be undone.

6.4. Test programs

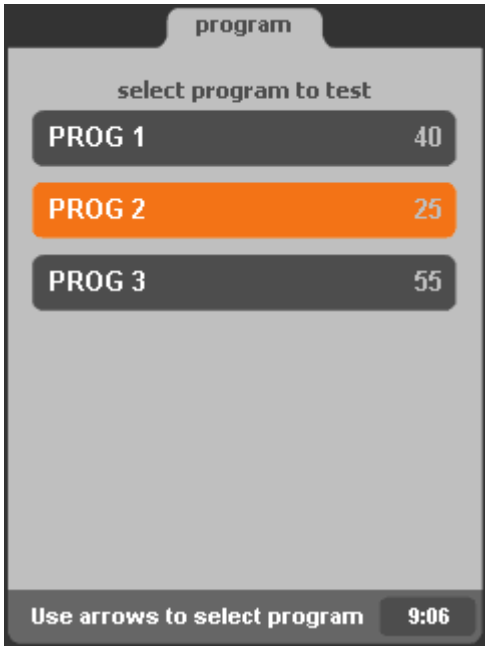
Adjustments that are made during the test in steps that have already been gone through, do not have any effect on the products present in the grill. However, the changes are saved and applied the next time the program is carried out.

All grilling programs from the control can be tested in a test mode. In the test mode the program is performed as usual, but the settings can be adjusted during the process. The changes that are made are saved in the test mode.

1. Select ‘test program’.
2. Press OK.
3. Select the program.
4. Press START/STOP or OK.

Further the process is similar to the usual performance of a grilling program. The program can be adjusted during the process:

1. Press OK.
2. Make the adjustments.
3. Select ‘save program’.
4. Press OK.



6.5. Sort programs

With this function you can alphabetically order the programs.

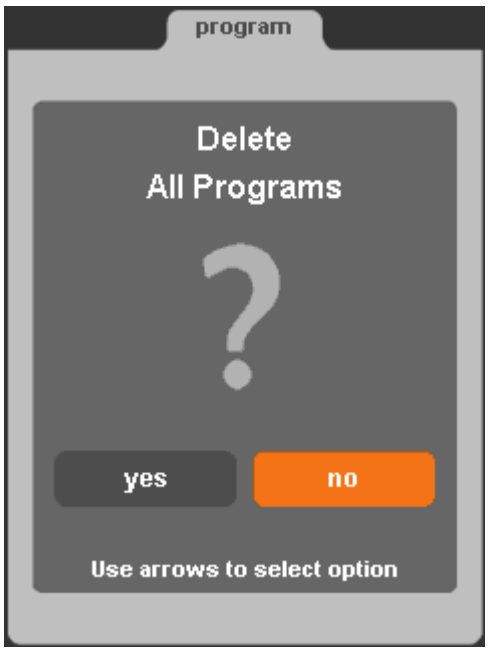
1. Select ‘order alphabetically’.
2. Press OK.
3. Select YES using the arrow keys.
4. Press OK.

6.6. Delete all programmes

This function allows you to delete all programmes at once.

1. Select “remove all programmes”
2. Press OK.
3. Select YES using the arrow buttons.
4. Press OK.

Deleting programmes cannot be undone.



7. Maintenance and cleaning

WARNING
- Wear rubber gloves when cleaning.
- Do not clean the unit using steel wool.
- Do not use caustic cleaning agents.
- Do not use any cleaning agents that contain citric acid.
- Make sure that no cleaning agent remains behind in the unit.
- Treat the exterior of the interior window with a soft cleaning agent to protect the present reflective layer.

WARNING
- Do not clean the unit using a water hose.
- Remove the plug from the wall socket during maintenance and cleaning.

- To ensure hygiene and an optimum condition of the unit it is important to adhere to a fixed cleaning pattern from the very beginning.
- Daily wipe out the oven, making sure that no crumbs, seeds or other residues stick to the oven.
- The unit can best be cleaned shortly after use while it is still tepid.
- Fri-Jado Clean is a special cleaning agent for cleaning the unit.

7.1. Daily maintenance

WARNING
- Remove baking trays and/or racks before starting the automatic cleaning program!
- Be sure that the unit is connected to the water supply.
- Preferably use no other cleaning agent than “Fri-Jado Clean”. Fri-Jado has carefully selected and tested the cleaning agent.
- Prepare the cleaning agent in the proper proportions; see the package.

1. Remove baking trays and/or racks from the oven.
2. Clean the racks and/or rack with hot water to which a suitable cleaning agent has been added. Preferably use Fri-Jado Clean, except with alumi nium baking trays.
3. Remove the soap residues from the racks and the baking trays with sufficient hot water.
4. Sweep crumbs, seeds and other residual from the oven.
5. Switch on the oven and press the selection key ‘operate’.
6. Select the program ‘clean’.
7. Press OK. The unit will preheat or cool down back to 50°C.

8. Wait for the message 'add cleaning agent'.
9. Open the door with the door knob and spray the entire oven including the inside of the window with a generous amount of Fri-Jado Clean.
10. Close the door.
11. Press OK.

The equipment will now clean itself completely independently.

A cleaning programme will take approximately 45 minutes

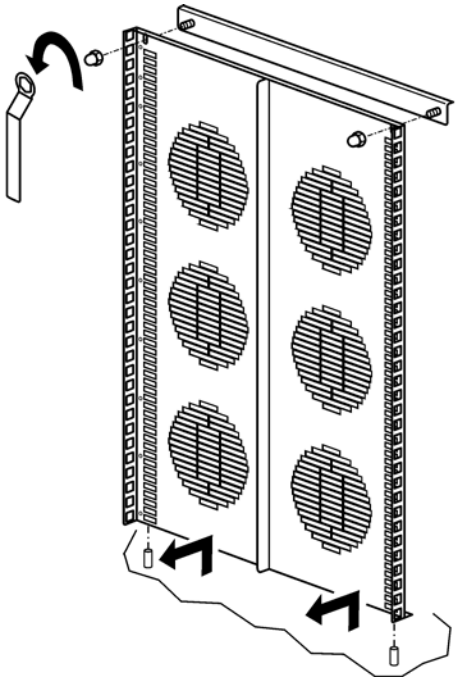
The oven will switch off automatically after completion of the program.

7.2. Periodic maintenance

Part	Action	Frequency
Exterior	• Clean the exterior with a small amount of water to which a mild cleaning agent has been added and a soft brush or sponge. • Dry the exterior with a cloth. • Use a stainless steel cleaning spray for removing stains and to make the outside shine again.	Weekly
Baking chamber	• Clean the guide strips (girders) on both sides on which the baking trays and/or racks are suppported. • Also remove the two vertical girder holders in the left and right front of the oven Lift these up slightly and move them inward. • Clean the guide strips and girder holders with hot water and Fri-Jado clean. • Put back all parts. Be sure that the height distribution is correct; see chapter 3.2. • Put back the baking trays and/or the racks.	Weekly
Windows	• Open the external door. • Open the internal door. • Clean the windows with warm soapy water or Fri-Jado Cleaner.	Weekly
Drainage	• Clean the drainage using the hole brush. To do this the grate has to be lifted and the drainage brushed up to end of the ball valve.	Monthly
Drip tray	• Rinse the fixed drip trays under the door opening with a few litres of hot water. The will prevent the residual water drainage from getting clogged.	Monthly

7.3. Cleaning the rear panel

WARNING
Avoid bumping against the blades to prevent imbalance.



1. Remove the two nuts at the top using the key provided with your oven and keep them carefully.
2. Pull the rear wall a bit forwards and lift it.
3. Remove the rear wall from the oven.
4. Clean the rear wall with hot water and Fri-Jado clean. In case of heavy contamination, spray with Fri-Jado Clean, let it soak and rinse thoroughly.
5. Remove dirt from the bottom of the oven and from the now visible inner rear panel with a soft brush.
6. Replace the rear wall. When placing back the rear wall, be sure that the two pins on the bottom of the oven fall into the holes in the lower edge of the rear wall.

8. Problems

WARNING

- If the problem is not solved by consulting the table below, proceed as follows:

1. Switch off the unit.
2. Remove the plug from the outlet.
3. Close the water supply.
4. Contact your supplier/service agency. Make sure you have the following data at hand: model and serial number.

- If the lead is damaged, immediately contact your supplier/service agency.

- All windows used in the unit are made of tempered glass. Use the same material when windows need replacement.
- The required electric diagrams are to be found in the electric area.

Part	Problem	Action
Element	One or more heating elements become red	• Remove the plug from the outlet. • Have the fault corrected.
Fan	A fan does not function.	• Open the door. • Remove the plug from the outlet. • Remove the rear panel (see section 7.4) and check for blocking of the blades.
	All fans do not function..	• Open and close the door.
Oven	The oven does not become warm.	• Open and close the door. • Check the fuses and the earth leakage switch in the meter cupboard.
	Baking is not even.	• Try a lower baking temperature. • Check the fuses and the earth leakage switch in the meter cupboard.
Steam	No steam injection.	• Check the water supply.
Door	Does not open.	• Press the door knob. • Check the fuses and the earth leakage switch in the meter cupboard. • Open de deur handmatig. (see section 8.1).
	Does not close.	• Place the oven in a horizontal position such, that the closing pins fall into the door locks.

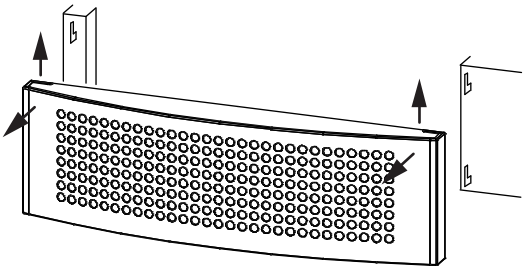
8.1. Manually open the door

WARNING
Remove the plug from the wall socket.

In case of a power failure or a defective door lock the oven door can always be opened manually. There are two unlocking pins on the top of the oven for this purpose.

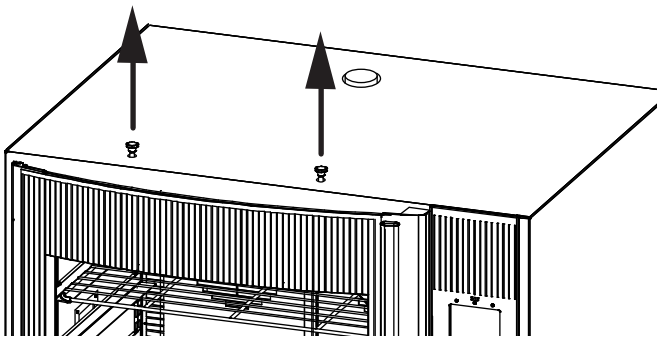
For an oven with an exhaust hood first carry out point 1:

1. Slide the filter upward and move it toward you.



The filter now comes loose from the exhaust hood. In the front of the exhaust hood you can see the unlocking pins.

2. Pull both unlocking pins upward simultaneously. Now the door opens.



Uw leverancier
Your supplier
Ihr Fachhändler
Votre revendeur
Su suministrador
Leverandøren
Leverantör

Fri-Jado BV
Oude Kerkstraat 2
4878 AA Etten-Leur
The Netherlands

Tel: +31 (0) 76 50 85 400
Fax: +31 (0) 76 50 85 444

GEBRUIKSAANWIJZING	**NL**	**01**
USER MANUAL	**EN**	**02**
GEBRAUCHSANWEISUNG	**DE**	**03**
MODE D'EMPLOI	**FR**	**04**
INSTRUCCIONES DE MANEJO	**ES**	**05**

CE

DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR ZUKÜNFTIGEN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

© 2009 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Niederlande
Bei Fragen hinsichtlich Garantiedauer und Garantiebedingungen setzen Sie sich am besten mit Ihrem Lieferanten in Verbindung. Weiterhin verweisen wir Sie auf unsere Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen, die auf Anfrage erhältlich sind.
Jegliche Haftung für Schäden oder Verletzungen als Folge von Nichtbeachtung dieser Vorschriften oder Vernachlässigung der üblichen Vorsichtsmaßnahmen oder Sorgfalt bei Handlungen, Bedienung, Wartung oder Reparaturarbeiten, auch wenn in dieser Anleitung nicht ausdrücklich beschrieben, wird vom Hersteller abgewiesen. Aufgrund ständiger Verbesserungen kann es vorkommen, dass Ihr Gerät etwas von den Beschreibungen in dieser Anleitung abweicht. Daher müssen die angegebenen Anweisungen lediglich als Richtlinie für Installation, Benutzung, Wartung und Reparatur des in dieser Anleitung behandelten Geräts angesehen werden.
Diese Anleitung wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Der Hersteller übernimmt jedoch keine Haftung für eventuelle Fehler in dieser Anleitung oder deren Folgen. Benutzer dürfen diese Anleitung für den eigenen Bedarf kopieren. Weiterhin sind alle Rechte vorbehalten und es darf nichts aus dieser Anleitung, auf welche Weise auch immer, vervielfältigt und/oder veröffentlicht werden

INHALT

1. Sicherheit, Hygiene und Umwelt 5
1.1. Allgemein 5
1.2. CE-Gütezeichen 5
1.3. Identifikation 5
1.4. Piktogramme und Symbole 6
1.5. Sicherheitsmaßnahmen 7
1.6. Service, Wartung und Reparaturen 7
1.7. Verwendete Materialien und Umweltschutz 7
1.8. Garantie 7
1.9. Zubehörteile und Optionen 8
2. Beschreibung des Geräts 9
2.1. Funktion 9
2.2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 9
2.3. Bestandteile 10
2.4. Technische Daten 11
3. Installieren 12
3.1. Auspacken 12
3.2. Installation 12
3.3. Reinigen 13
3.4. Durchwärmen 13
4. Bedienung 14
4.1. Ein- und ausschalten 14
4.2. Türe öffnen 14
4.3. Programme 15
4.4. Automatische Abschaltung 18
5. Einstellen 19
5.1. Einführung 19
5.2. Informationen 19
5.3. Manager 20
6. Programmieren 22
6.1. Programme hinzufügen 22
6.2. Programme bearbeiten 25
6.3. Programme löschen 25
6.4. Programme testen 26
6.5. Programme sortieren 26
6.6. Alle Programme löschen 27
7. Wartung und Reinigung 28
7.1. Tägliche Wartung 28
7.2. Periodische Wartung 29
7.3. Rückwand reinigen 30
8. Störungen 31
8.1. Tür von Hand öffnen 32

1. Sicherheit, Hygiene und Umwelt

1.1. Allgemein

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden oder Verletzungen aufgrund von Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften und –anweisungen in dieser Anleitung oder durch Unachtsamkeit bei Installation, Gebrauch, Wartung und Reparatur des in diesem Dokument erwähnten Geräts und des eventuell zugehörigen Zubehörs.
Das Gerät darf nur von ausgebildeten und befugten Personen bedient werden. Jeder, der an oder mit dem Gerät arbeitet, muss vom Inhalt dieser Anleitung Kenntnis haben und den Anweisungen genau nachkommen.
Die Reihenfolge der auszuführenden Schritte darf niemals geändert werden.
Die Betriebsleitung muss das Personal mit Hilfe dieser Anleitung schulen und alle Vorschriften und Anweisungen beachten.

1.2. CE-Gütezeichen

Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien und Normen, wie in der mit Ihrem Gerät mitgelieferten CE-Erklärung angegeben.
Um eine einwandfreie Funktion zu garantieren, darf das Gerät nur entsprechend der Bestimmungen gemäß NEN-EN-ISO 12100-2 betrieben werden. Die ''bestimmungsgemäße Verwendung" nach dieser Norm ist die Verwendung, für die das Gerät gemäß den Angaben des Herstellers – einschließlich der Anweisungen in der Verkaufsbroschüre – ausgelegt ist.
Bei Unsicherheiten ist dies die Anwendung, die aus der Konstruktion, der Ausführung und der Funktion des technischen Geräts als üblich hervorgeht. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der Anweisungen in der Gebrauchsanleitung sowie der Inspektions- und Wartungsvorschriften.

1.3. Identifikation

Das Typenschild ist auf der rechten Seite angebracht und enthält folgende Daten:

- Name des Lieferanten oder des Herstellers
- Modell
- Seriennummer
- Baujahr
- Netzspannung
- Frequenz
- Nennstrom

1.4. Piktogramme und Symbole

1.4.1. Anleitung

In dieser Gebrauchsanleitung werden die folgenden Piktogramme und Symbole verwendet:

Gefahr von Verletzungen oder ernsthaften Sachschäden am Gerät

Elektrische Spannung

Oberflächen mit hoher Temperatur

Brandgefahr

Ergänzende Informationen

Umweltaspekte

1.4.2. Gerät

Am Gerät sind die unten stehenden Piktogramme zu finden. Diese niemals verdecken oder entfernen. Ersetzen bzw. reparieren Sie unlesbare oder beschädigte Piktogramme sofort.

Elektrische Spannung

Oberflächen mit hoher Temperatur

1.5. Sicherheitsmaßnahmen

- Ändern Sie niemals die technischen Spezifikationen, die in dieser Anleitung aufgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in technisch einwandfreiem Zustand.
- Benutzen Sie ausschließlich die für das Gerät vorgesehenen Zubehörteile.

1.6. Service, Wartung und Reparaturen

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, damit es ordnungsgemäß funktioniert.

WARNUNG

- Reinigen Sie das Gerät täglich. Halten Sie die Wartungsintervalle ein. (Siehe Kapitel 7).
- Befolgen Sie die Anweisungen im Falle von Störungen (Siehe Kapitel 8).

WARNUNG

Reinigen Sie das Gerät nicht unter einem Wasserstrahl.

Es wird zwischen Service-, Wartungs- und Reparaturarbeiten unterschieden, die vom Benutzer ausgeführt werden dürfen, und den Maßnahmen, die ausgebildeten und befugten Technikern vorbehalten sind.

1.7. Verwendete Materialien und Umweltschutz

1.7.1. Verpackungsmaterial

Alle Verpackungsmaterialien können wieder verwendet werden. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial nicht als Betriebsabfall.

Die folgenden Materialien werden verwendet:

- Unbehandeltes Holz
- Karton
- Polyethylenfolie
- Styropor
- Polypropylenbindegurte

1.7.2. Entsorgen

Ihr Fri-Jado Lieferant berät Sie über die Geräteentsorgung. Er informiert Sie auch darüber, welche Bestandteile wertvolle Stoffe und Materialien enthalten.
Handhaben Sie die Materialien entsprechend der zu diesem Zeitpunkt geltenden Umweltvorschriften.

1.8. Garantie

Im Falle von nicht autorisierten Änderungen in oder am Gerät erlischt jegliche Herstellerhaftung.

Siehe Rückseite bzgl. Kontaktdaten.

1.9. Zubehörteile und Optionen

- Abzugshaube aus Edelstahl
- Abzugshaube aus Edelstahl mit integriertem Kondensator
- Standardgestell
- Gestell in dazu passendem Design
- Wasserfiltersystem im Gestell eingebaut (nicht in der Standardausführung)
- Backblech 40x60
- Rost 40x60
- Ofenhandschuhe
- Ofenhandschuhe, lang
- Kommunikation Adapter und Software

2. Beschreibung des Geräts

2.1. Funktion

Im Ofen befinden sich Infrarotelemente, die die Luft aufheizen. Die heiße Luft wird mittels Lüfter gleichmäßig über den ganzen Raum verteilt. Die Lüfter befinden sich immer paarweise nebeneinander, wobei beide in entgegengesetzter Richtung laufen. So ist die Temperatur überall im Ofen dieselbe und die Produkte werden schön gleichmäßig gebacken. Die Lüfter haben 5 verschiedene Laufgeschwindigkeiten, damit für jedes Produkt die richtige Geschwindigkeit angewählt werden kann. Die intelligente Steuerung hält die Temperatur im Ofen auf dem eingestellten Wert. Während dem gesamten Verfahren wird der Innenraum mittels einer Halogenlampe beleuchtet.

Für das Erzeugen von Dampf im Ofen werden Wasserimpulse gegeben, die von den Lüftern benebelt und den Elementen entlang geblasen werden. Die Anzahl der Wasserimpulse und der Einspritzmoment können eingestellt werden, so dass zu jeder Zeit die richtige Luftfeuchtigkeit vorhanden ist im Ofenraum.

Die Halterungen des Backblechs im Ofen können verstellt werden. So kann der Ofen, je nach Produkthöhe, immer wirtschaftlich eingeteilt werden.

Der Ofen ist mit einer intelligenten Steuerung eingerichtet, die maximal 250 Programme speichern kann. Jedes Programm kann eine Vorheizstufe und 9 weitere Stufen enthalten, wo Backzeit, Temperatur, Lüftergeschwindigkeit, der Dampfmodus und die Anzahl der Dampfimpulse sowie die Position der Lüftungsklappe eingestellt werden können.
Wenn ein Programm einmal völlig durchgelaufen ist, wird die Steuerung bei jedem folgenden Durchlauf des Backprogramms eine automatische Backzeitkorrektur vornehmen um immer das gleiche Resultat zu erreichen. Während des Backprozesses bestimmt der Ofen anhand des Temperaturverlaufs eine Zeitkorrektur. Diese Zeitkorrektur wird zu der eingestellten Backzeit hinzugezählt oder von der eingestellten Backzeit abgezogen. So bekommt man ein immer gleiches Endergebnis, unabhängig davon, mit wie vielen Produkten der Ofen befüllt wurde und ob die Produkte am Anfang aufgetaut waren.

Eine große Anzahl von Einstellungen und die Backprogramme selbst können mit einem Kennwort gegen Änderungen gesichert werden.

Der Ofen ist mit einem automatischen Reinigungsprogramm ausgestattet, womit er nach Einspritzen eines Reinigungsmittels gereinigt werden kann.

Die Datenübertragung über RS232 und Infrarotschnittstelle (IRDA) macht es einfach, Programme mit dem PC auszulesen, zu bearbeiten und zu entwerfen. Hierzu steht spezielle Software zur Verfügung.

2.2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

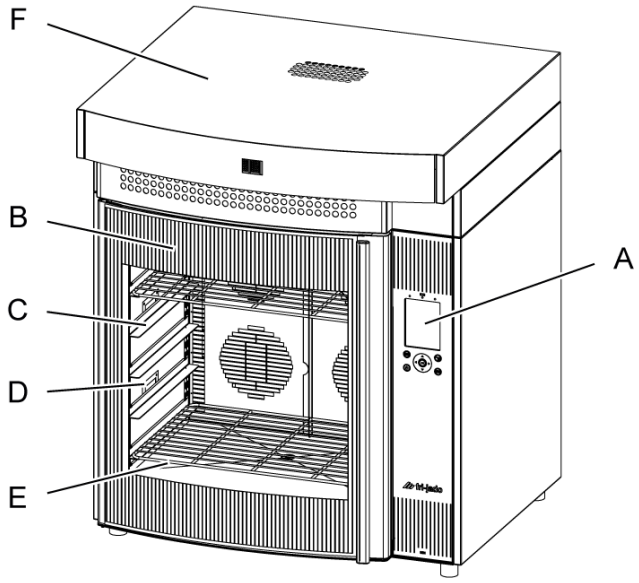
WARNUNG
Der Heißluftofen ist ausschließlich für das Aufgehen und Fertigbacken von Brot oder das Aufwärmen von Bäckereiwaren bestimmt.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch. Für daraus resultierende Schäden oder Verletzungen haftet der Hersteller in keiner Weise. Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien und Normen, wie in der mit Ihrem Gerät mitgelieferten CE-Erklärung angegeben. Das Gerät ausschließlich in technisch einwandfreiem Zustand und gemäß der oben aufgeführten Bestimmung verwenden.

2.3. Bestandteile

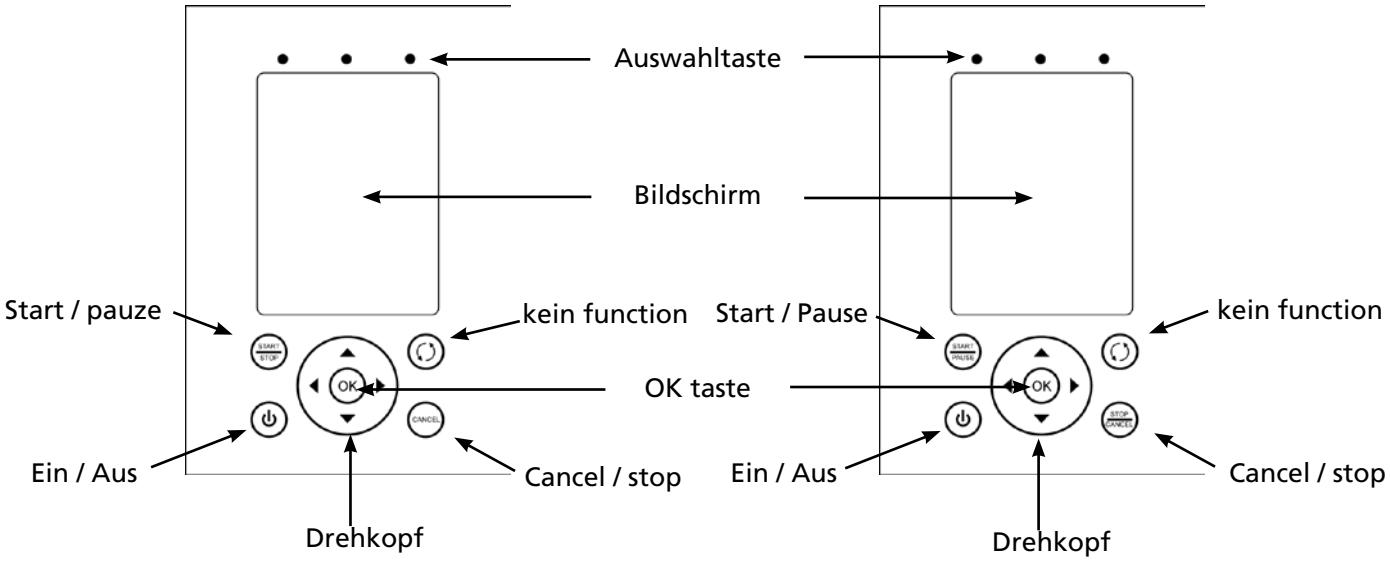
2.3.1. Übersicht der Geräte

A. Bedienfeld
B. Tür
C. Halterung Backblech
D. Beleuchtung
E. Backblech/Rost
F. Abzugshaube (Option)



2.3.2. Bedienfeld

Es bestehen zwei Ausführungen des Bedienfelds, bei denen der Text der Bedientasten voneinander abweicht. Die Funktion der Tasten bleibt jedoch dieselbe.



Taste	Funktion
Auswahltaste	Auswahl zwischen Trennblättern und Bildschirm.
Ein/Aus	Ein – und Ausschalten des Geräts.
Start/Pause	Starten und Stoppen eines Programms.
Cancel	Abbrechen eines Programms (Schritt zurück im Menü).
OK	Bestätigen einer Auswahl.
Drehkopf	Siehe Skala.

Drehkopf
Die Skala wird benutzt für:
- die Navigation durch die Menüpunkte im Bildschirm,
- das Ändern von Werten und Einstellungen.

Einstellwerte schnell ändern
- Erhöhen: Drehen Sie mit dem Finger im Uhrzeigersinn über die Skala.
- Verringern: Drehen Sie mit dem Finger gegen den Uhrzeigersinn über die Skala.

Bildschirm

Registerkarte	Funktion
Bedienen	Auswahl zwischen den Programmen (siehe Kapitel 4).
Programm	Zusammenstellen der Programme (siehe Kapitel 6).
Einstellung	Änderung der Einstellungen (Siehe Kapitel 5).

2.4. Technische Daten

WARNUNG
Beziehen Sie sich für eine korrekte Spezifikation des Geräts auf das Typenschild. Die Anschluss-daten können länderspezifisch sein.

			BS 3 - i	BS 5 - i	BS 8 - i	BS 10 - i
Abmessungen	Breite	mm	910	910	910	910
	Tiefe	mm	740	740	740	740
	Höhe	mm	650	850	1150	1350
Gewicht		kg	121	154	204	235
Elektrischer Anschluss	Spannung	V	400/230 3N~	400/230 3N~	400/230 3N~	400/230 3N~
	Frequenz	Hz	50…60	50…60	50…60	50…60
	Max. Nennstrom	A	15	18,7	29	35
Stecker	CEE-form	A	16	32	32	63
	kabellänge	m	ca. 3	ca. 3	ca. 3	ca. 3
Schalldruck		dB (A)	<70	<70	<70	<70
Sonstige Anschlüsse	Wasseranschluss*	Zoll	3/4	3/4	3/4	3/4
	Wasserdruck	kPa	200-500	200-500	200-500	200-500
	Kanalisationsanschluss**	mm	min . 40	min. 40	min . 40	min . 40
Anzahl Lüfter			2	4	6	8
Leistung		roste	3	5	8	10

* Belüfteter Anschluss
** Offener Anschluss

3. Installieren

WARNUNG
Das Gerät muss von einem autorisierten Installateur aufgestellt und installiert werden.

3.1. Auspacken

1. Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Gerät.
3. Entfernen Sie die Schutzfolie von den Metallteilen.
4. Überprüfen Sie das Gerät und die Teile auf etwaige Schäden.
5. Überprüfen Sie, ob alle Teile, die zu der von Ihnen bestellten Ausführung gehören, vorhanden sind.
6. Lesen Sie die ganze Gebrauchsanleitung, bevor Sie fortfahren.

3.2. Installation

WARNUNG
- Benutzen Sie geeignete Zug-, Hebe- und Transportmittel, um das Gerät zu bewegen.
- Das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage flach auf einen festen Untergrund stellen. Berücksichtigen Sie dabei das Gewicht des Geräts.
- Der Abstand zwischen den Seitenflächen und anderen Geräten oder Wänden muss mindestens 100 mm betragen.
- Keine Roste mit heißen Produkten direkt an die Seiten des Ofens stellen.
- Die Öffnung zwischen dem Gerät und der Tischoberfläche frei halten, um eine gute Lüftung im elektrischen Bereich zu gewährleisten.
- Falls der Ofen nicht an einem Abfuhrkanal angeschlossen ist, mindestens 500 mm Freiraum lassen über dem Ofen.

WARNUNG
Die Wandsteckdose von einem autorisierten Installateur anbringen lassen.

Falls das Gerät vorübergehend nicht betrieben wird bzw. bei Stilllegung folgende Punkte beachten:
- Das Gerät sorgfältig reinigen.
- Das Gerät staubfrei verpacken.
- Das Gerät an einem trockenen Ort lagern.

Wählen Sie einen geeigneten Aufstellort für das Gerät. Beachten Sie folgendes:
- Wenn der Ofen auf einem Untergestell gestellt werden soll, muss der Untergrund völlig flach sein. So funktionieren die Türabdichtungen und elektrischen Türschlösser besser.
- In Zusammenhang mit dem Entnehmen der Produkte 750 mm Platz an der Vorderseite des Ofens freihalten.
- Die Produkte im Gerät müssen gut sichtbar sein.
- Voraussetzung ist ausreichender Raum für Bedienung und Wartung. des Geräts.
- Bei der Aufstellung die Zugänglichkeit für Pflege und Wartung beachten.
- Kinder von der Bedienungsseite fern halten.
- Das Gerät nicht in einer regnerischen oder sehr feuchten Umgebung aufstellen, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Ein Wasseranschluss mit einem belüfteten Wasserhahn mit ¾ Zoll-Schraubanschluss muss in der Nähe sein. Der zur Verfügung stehende Wasserdruck muss zwischen 200 kPa und 500 KPa liegen.
- Zudem muss ein offener Abfluss mit einem Durchmesser von mindestens 40 mm in der Nähe installiert werden.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 10 und 30°C liegen. Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.

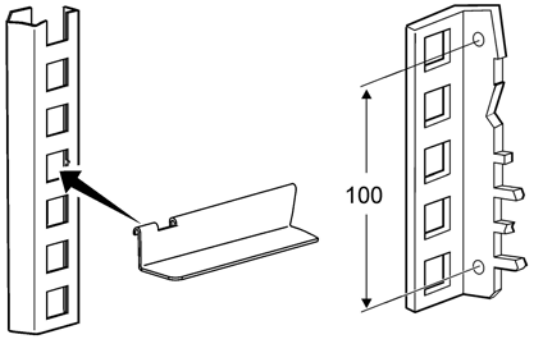
3.3. Reinigen

WARNUNG

- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese beeinträchtigen die Oberfläche, wodurch Verschmutzungen schwieriger entfernt werden können.
- Behandeln Sie die Außenseite des Innenfensters wegen der vorhandenen Reflektionsschicht mit einem sanften Reinigungsmittel .

1. Reinigen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerät die Außenseite und die herausnehmbaren Teile und Zubehörteile gründlich mit Seifenwasser. Befolgen Sie für die Reinigung die Anweisungen aus Kapitel 7.
2. Reinigen Sie die Innenseite und die Fenster manuell mit Seifenwasser.
3. Befeuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser. Reiben Sie die gereinigten Teile mit diesem Tuch um alle Seifenreste zu beseitigen und trocknen Sie alles ab.
4. Die Backblechhalterungen anbringen.

An der Rückseite sind einige Löcher für die Aufhängung mit einem runden Loch markiert. Wenn Sie die Halterungen in diesen markierten Löchern anbringen, können die Backbleche auf dem idealen Abstand von 100 mm voneinander eingehängt werden.



3.4. Durchwärmen

Das Gerät muss durchgewärmt werden, um die Metallluft zu beseitigen. Das Durchwärmen dauert 30 Minuten.

1. Drücken Sie 3 Sekunden die Taste EIN/AUS (A2), um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie OK (A6), um die Menüauswahl zu bestätigen.
3. Erstellen Sie ein neues Programm von einer Stufe mit einer Temperatur von 250 °C und einer Zeitdauer von mindestens 30 Minuten. (Siehe Kapitel 6).
4. Wählen Sie die Registrierkarte BEDIENEN um zu dem Bildschirm zurück zu kehren.
5. Wählen Sie das neue Programm und drücken Sie START/PAUSE, um das Programm zu starten. (Siehe Kapitel 4).
6. Lassen Sie das Gerät das Programm vollständig durchlaufen. Nach dem Durchlauf des Programms wechselt die Steuerung in den Schlafmodus.

4. Bedienung

WARNUNG

- Die Tür öffnet sich am Ende des Backverfahrens automatisch! Das hängt von der gewählten Einstellung im Managermenü ab.
- Den Türgriff festhalten, während Sie die Türtaste drücken.

WARNUNG
Fassen Sie, wenn das Gerät warm ist, das Innere oder die Zubehörteile im Ofenraum nie mit ungeschützten Händen an. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

WARNUNG
- Während dem Betrieb kann die Temperatur im Ofen bis zu 250 Grad Celsius erreichen. Bei so hohen Temperaturen können bestimmte Substanzen und Textilarten sich spontan entzünden, wenn Sie sich zu nahe bei der Hitzequelle befinden.
- Nie die Tür öffnen, wenn Sie lose oder offene Kleider tragen.
- Lange Haare nicht offen tragen, wenn Sie den Ofen bedienen!

Benutzen Sie frische Produkte.

4.1. Ein- und ausschalten

4.1.1. Einschalten

Drücken Sie 2 Sekunden EIN/AUS.

4.1.2. Ausschalten

Drücken Sie einige Sekunden lang EIN/AUS und gleichzeitig die rechte Auswahltaste (Einstellung), bis das Gerät ausgeschaltet ist.

Wenn die Ofentemperatur immer noch zu hoch ist während dem Ausschalten. wird der Ofen sich erst Abkühlen, bevor er abschaltet. Die Lüfter bleiben dazu eingeschaltet. Wenn der Ofentemperatur unter 80°C sinkt, schaltet der Ofen automatisch aus.

Wenn Sie die Tür öffnen, können Sie das Abkühlen beschleunigen und kühlt der Ofen bis auf 50 °C ab.

4.2. Türe öffnen

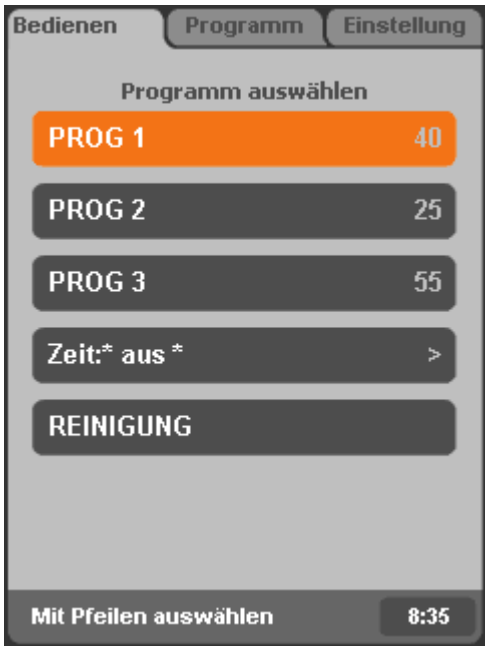
Die Ofentür wird durch elektrische Türschlösser geschlossen gehalten und kann nicht von Hand geöffnet werden.
Die Tür kann bei eingeschaltetem Gerät immer geöffnet werden, indem die Türtaste gedrückt wird.

Es besteht die Möglichkeit, die Tür am Ende des Backverfahrens automatisch zu öffnen. Siehe diesbezüglich die Einstellungen im Menü Manager.

4.3. Programme

4.3.1. Programm starten

1. Drücken Sie die linke Auswahltaste.
2. Wählen Sie das Programm. Die Gesamtzeit des Programms wird in Minuten neben dem Programmnamen angezeigt.
3. Drücken Sie OK oder START/STOPP.



4.3.2. VORHEIZUNG (Option)

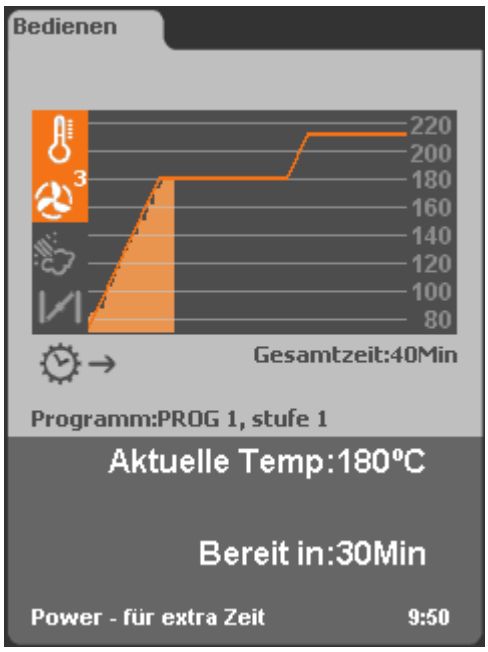
Wenn die Vorheizstufe eingeschaltet ist, wird der Ofen nach der Programmauswahl vorgeheizt.
Im Fenster wird die aktuelle Temperatur angezeigt (rechts), so wie auch die eingestellte Vorheiztemperatur (links). Wenn diese Temperatur erreicht wird, wird Produkte laden angezeigt.

4.3.3. Produkte einfüllen

1. Die Tür mit der Türtaste öffnen.
2. Das Produkt in das Gerät einlegen.
3. Tür schließen.
4. Der Backvorgang wird direkt nach dem Schließen der Tür wieder aufgenommen.

4.3.4. Während des Backverfahrens

Während des Backverfahrens wird auf dem Bildschirm eine Grafik mit dem geplanten Temperaturverlauf (orangenfarbene Linie) und dem aktuellen Verlauf (hellorangenfarbene Fläche) angezeigt.
Unterhalb der Grafik sind der Name des Programms und die Gesamtzeit angegeben.
Im unteren Bildschirmbereich werden die aktuelle Temperatur im Ofen und die verbleibende Zeit angezeigt.
Wenn die Selbstkorrektur eingeschaltet ist, ist es möglich, die Gesamtzeit und die verbleibende Zeit anzupassen.



4.3.5. Extra Zeit an das aktive Programm hinzufügen

Während des Backverfahrens kann zu der Gesamtzeit noch zusätzlich Zeit hinzugefügt werden. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie OK.
2. Stellen Sie mit der Skala die zusätzliche Zeit ein.
3. Wählen Sie mit dem Pfeil nach rechts “Speichern”.
4. Drücken Sie OK.

Auf dem Display wird die Zusatzzeit angezeigt. Diese wird zur letzten Backstufe hinzugefügt. Im Bildschirm wird immer die gesamte extra Zeit angezeigt.

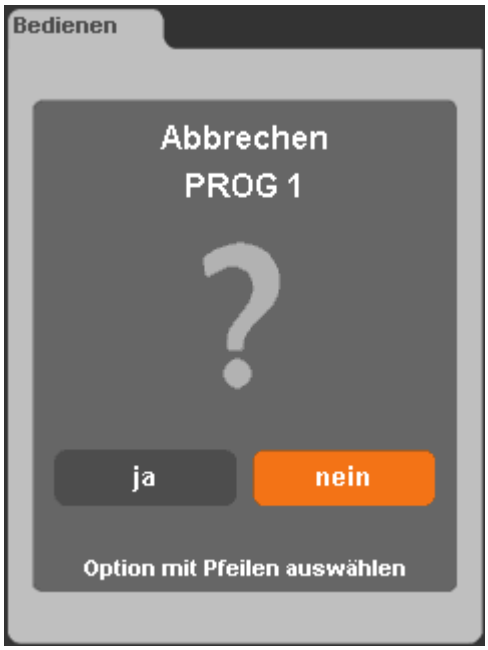
4.3.6. Programm unterbrechen

Vorübergehend unterbrechen

1. Drücken Sie START/PAUSE.
2. Drücken Sie nochmals START/PAUSE, um das Programm wieder aufzunehmen.

Definitiv unterbrechen

1. Drücken Sie STOPP/CANCEL.
2. Wählen Sie Ja.
3. Drücken Sie OK.



4.3.7. Timer einstellen

Mit dieser Funktion ist es möglich um ein Programm automatisch zu einem zuvor eingestellten Datum und Zeit starten zu lassen. Dieser Start kann bis zu 14 Tagen zuvor eingestellt werden. Um diese Möglichkeit nutzen zu können, muss im Managermenü die „Timer-Funktion“ auf JA eingestellt sein.

1. Wählen Sie die Angabe “Timer“ aus.
2. Drücken Sie OK.
3. Ändern Sie mit Hilfe der Pfeiltasten den Wert der Einstellung „Timer-Funktion“ von AUS auf EIN. Mit dieser Einstellung wird der Timer aus oder ein.
4. Drücken Sie zweimal OK.
5. Wählen Sie das gewünschte Programm mit den Pfeilen aus und drücken Sie OK.
6. Wählen Sie „Zeit einstellen“ und drücken Sie OK.
7. Stellen Sie mit dem Drehknopf den gewünschten Zeitpunkt ein. Wenn Sie OK drücken, gelangen Sie von Stunden auf Minuten und danach auf “Speichern”. Drücken Sie OK, um den Zeitpunkt zu speichern.
8. Wählen Sie „Datum einstellen“ aus.
9. Stellen Sie das gewünschte Datum mit Hilfe des rechten und linken Pfeils ein.
10. Wählen Sie „Speichern“, um die Timereinstellung zu speichern und um aus dem Menü zurück zu gelangen.

Wenn der Timer eingestellt ist, blinkt links oben auf dem Display eine kleine Uhr.

4.3.8. Produkt herausnehmen

WARNUNG
Nie mit ungeschützten Händen das Innere des Ofens berühren. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

Nachdem das Programm durchgeführt worden ist, wechselt es in den Schlafmodus.
Wenn das Alarmsignal eingestellt ist, wird ein Alarmsignal ausgegeben. Dieses Signal wird ausgeschaltet, indem Sie auf OK drücken.

4.3.9. Abzugshaube (Option)

Möglicherweise ist das Gerät mit einer entsprechenden Abzugshaube ausgeführt. Diese ist auf dem Gerät montiert und wird beim Start des Backprogramms automatisch eingeschaltet.
Die Abzugshaube wird wieder ausgeschaltet, wenn die Ofentemperatur bis auf 50 °C abgesunken ist.

4.4. Automatische Abschaltung

Läuft kein Programm und wurde für die Dauer von 60 Minuten keine Taste betätigt, schaltet sich der STO selbsttätig aus. Drücken Sie 2 Sekunden die Taste Ein/Aus, um den STO wieder einzuschalten. Ein Servicetechniker kann diese Option ausschalten oder anpassen.

5. Einstellen

5.1. Einführung

Die Einstellungswerte des Geräts können mit Hilfe des Bedienfelds geändert werden.
Es stehen drei Einstellungsarten zur Verfügung:

- Informationen
- Manager
- Service

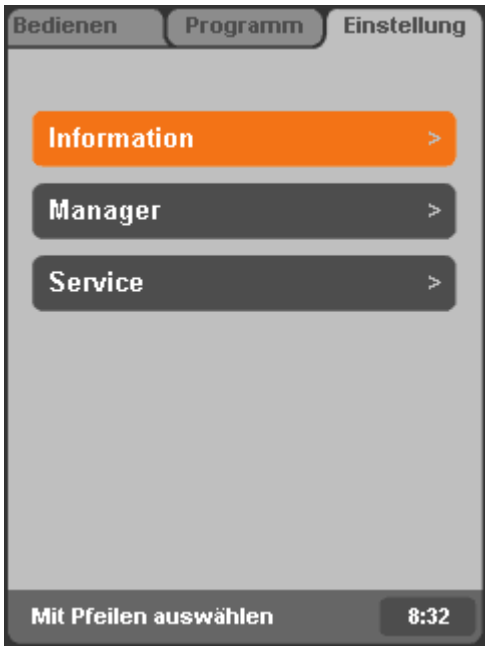
Die Service-Einstellungen können nur von einem Servicemonteur geändert werden.

1. Benutzen Sie den Pfeil nach rechts, um eine Einstellung zu ändern.
2. Benutzen Sie den Drehknopf, um Werte einzugeben.

5.2. Informationen

5.2.1. Zugang

1. Drücken Sie die rechte Auswahltaste (Einstellung).
2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung mit Hilfe des Drehknopfs, mit dem Pfeil nach oben oder nach unten.



5.2.2. Übersicht

In einer Übersicht werden einige vorprogrammierte Einstellungen angezeigt.

Wenn Sie die Taste STOPP/CANCEL (ABBRECHEN) drücken, gelangen Sie in das Zugangsmenü zurück.

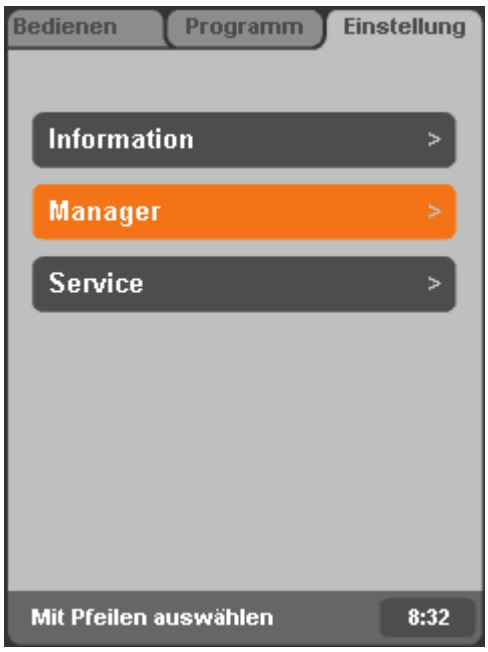
5.3. Manager

5.3.1. Zugang

1. Wählen Sie Manager.
2. Drücken Sie OK.

Falls eine Geheimzahl eingestellt ist:

3. Geben Sie über die Skala die Geheimzahl ein.
4. Drücken Sie OK oder den Pfeil nach rechts, um die nächste Zahl einzugeben.
5. Drücken Sie zweimal OK.



5.3.2. Übersicht

Einstellung	Funktion und werte
Geheimzahl ändern	Mit dieser Einstellung kann die Geheimzahl für den Zugang zu dem Managerparametern eingestellt werden Diese Geheimzahl wird auch genutzt, um in das Programmmenü zu gelangen. • 0000 – 9999
Beleuchtung	Mit dieser Einstellung kann die Beleuchtung im Gerät ein- oder ausgeschaltet werden. • Ein - Aus
Temperatur	Einstellen der Temperatureinheit. • °C: Grad Celsius • °F: Grad Fahrenheit
Zeit einstellen	Zeiteinstellung der aktuellen Zeit.
Datum einstellen	Einstellung des aktuellen Datums.
Kontrast einstellen	Einstellen des Kontrastes des Bildschirms. • 35 – 105
Uhrzeitformat	Einstellen des Uhrzeitformats • 24 Stunden: 00:00 bis 23:59:00 • AM/PM: 00:00 bis 12:00
Datumformat	IEinstellen des Datumsformats • T/M/J: Tag/Monat/Jahr. • M/T/J: Monat/Tag/Jahr.
Alarmsignal	Ein- oder Ausschalten des Alarmsignals. • Ein - Aus
Vorheizen	Einstellen der Vorheizung Es ist möglich, in einem Backprogramm eine Vorheizstufe zu programmieren; diese Einstellung hat Vorrang vor der allgemeinen Einstellung. • Nein: Es wird nie vorgeheizt. • 1x: Es wird einmal nach dem Einschalten des Geräts vorgeheizt. • Ja: Es wird immer vorgeheizt.

Einstellung	Funktion und werte
Vorheizbereich	Einstellen der Gradzahl, die die Vorheiztemperatur die der eingestellten Temperatur der ersten Phase des Programms überschreiten muss. Dieser Wert kann positiv oder auch negativ sein. • -50 °C/-90 °F – 50 °C/90 °F
Türe öffnen	Die Tür kann am Ende des Backverfahrens automatisch geöffnet werden. Bei der Einstellung Timed wird die Tür zeitverzögert automatisch geöffnet. Die Zeit zwischen dem Endsignal und der automatischen Öffnung ist im Servicemenü auf 3 Sekunden eingestellt. • Nein – Timed - Ja
Öffnen zur Kühlung	Mit dieser Einstellung wird angegeben, ob die Tür in folgenden Situationen geöffnet werden kann: - Während der Abkühlphase vor dem Reinigungsprogramm. - Wenn ein Programm gestartet wird und die Temperatur im Ofen höher ist als die eingestellte Temperatur. - Wenn der Ofen ausgeschaltet ist und die Temperatur im Ofen höher ist als 80 °C. • Nein - Ja
Timer-Funktion	Mit dieser Einstellung wird angezeigt, ob die Zeituhr vor dem automatischen Starten eines Programms benutzt werden. • Nein - Ja
Summer einstellen	Einstellen des Alarmsignals. Es stehen fünf verschiedene Alarmsignale zur Auswahl. Diese Option ist praktisch, wenn mehrere Maschinen nebeneinander stehen.
Tastensignalton	Einstellen, ob bei Betätigung einer Taste ein akustisches Signal ertönt.
Kalkfilter	Der angezeigte Wert zeigt die verbleibende Kapazität des Kalkfilters in Prozent an.
Kalkfilter austauschen	Nach dem Austauschen des Kalkfilters wird mit dieser Option die Kapazitätsbestimmung des Kalkfilters wieder auf 100% eingestellt.
Fehler löschen	Reset einer Störung. Diese Funktion steht nur zur Verfügung wenn eine Störung vorliegt.

6. Programmieren

- Ihr Vertreter verfügt über Programme, die über einen Computer in das Gerät programmiert werden können. Diese Programme sind abhängig von den Wünschen und der Zusammenstellung des Produktes, und können somit je nach Lieferant unterschiedlich sein.
- Sie können die Backprogramme und die “gesicherten Einstellungen” sichern, indem Sie im Menü Manager die Geheimzahl “0000” in eine andere Geheimzahl ändern. Wenn Sie die Geheimzahl wieder auf “0000” ändern, wird die Sicherung aufgehoben.

Diese Registerkarte wird benutzt, um selbst Programme zu programmieren. Ein solches Programm besteht aus höchstens 9 Schritten. Für jede Stufe kann die Temperatur, Zeit und Lüftergeschwindigkeit eingestellt werden. Der Speicher kann höchstens 250 Programme enthalten.

Zugang

1. Drücken Sie die mittlere Auswahltaste (Programm).

Falls eine Geheimzahl eingestellt ist:

2. Geben Sie über die Skala die Geheimzahl ein.
3. Drücken Sie OK oder den Pfeil nach rechts, um die nächste Zahl einzugeben.
4. Drücken Sie zweimal OK.
5. Wählen Sie die Bearbeitung.

6.1. Programme hinzufügen

1. Wählen Sie Programme hinzufügen aus.
2. Drücken Sie OK.

Programmname eingeben

1. Geben Sie mit dem Drehknopf den ersten Buchstaben des Namens (oder eine Ziffer) ein.
   Der Name kann folgende Zeichen enthalten:
   A bis Z
   0 bis 9 und -
   Die Kombination ist frei wählbar. Ein Name kann höchstens elf Zeichen enthalten, inklusive Leerzeichen. Ein Leerzeichen erstellen Sie, indem Sie eine Position überspringen.
   Drücken Sie dazu auf den Pfeil nach rechts.
2. Drücken Sie OK oder den Pfeil nach rechts, um zur nächsten Position zu gehen.
3. Wiederholen Sie ggf. Schritt 1 und 2 für den nächsten Buchstaben/die nächste Ziffer des Namens.
4. Wählen Sie Weiter mit dem Pfeil nach rechts.
5. Drücken Sie OK, um den Namen zu speichern und fortzufahren.

Backstufen programmieren
Die Tabelle auf dem Bildschirm enthält 6 Spalten:
- Zeitdauer
- Temperatur
- Lüftergeschwindigkeit
- Dampfmodus
- Anzahl Dampfimpulse
- Stellung der Dampfklappe

Zeile 1 zeigt Backstufe 1 an, Zeile 2 Backstufe 2 usw.
Es sind höchstens 9 Stufen möglich.
Der orangenfarbene Rahmen um eine Zelle zeigt an, dass diese Zelle gewählt wurde. Um die Zelle zu bearbeiten, muss sie “geöffnet” werden, indem die Zelle ausgewählt wird und Sie danach OK drücken.

Programm
25 180° 3 0 - geschl.
15 212° 3 1 5 offen
- 0° 3 0 - geschl.
- 0° 3 0 - geschl.
- 0° 3 0 - geschl.
- 0° 3 0 - geschl.
- 0° 3 0 - geschl.
- 0° 3 0 - geschl.
- 0° 3 0 - geschl.
speichern 'PROG 1'
Skala benutzen, um Wert zu änc
8:00

Zeitdauer einstellen
1. Wählen Sie die Zeitdauer der ersten Backstufe aus. Das ist der Wert links oben in der Tabelle.
2. Drücken Sie OK, um die Zelle zu öffnen. Der Zellhintergrund leuchtet jetzt orangenfarben auf.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Zeitdauer der Stufe ein (1-240 Minuten).
4. Geben Sie “-“ ein, um die Stufe zu überspringen.
5. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.

Die erste Grillstufe muss wie eine Vorheizstufe eingestellt werden. Dazu überspringen Sie die Einstellung für die Zeitdauer oder geben Sie hier “-“ ein. Wenn Sie danach die Temperatur einstellen, springt die Zeitdauer automatisch auf ‘’PRE”.
Diese Einstellung hat Vorrang vor der allgemeinen Einstellung für das Vorheizen, die im Menü Manager eingestellt wird.

Temperatur einstellen
6. Wählen Sie mit dem Pfeil nach rechts die Zelle in der zweiten Spalte.
7. Drücken Sie OK.
8. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Temperatur ein.
9. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.

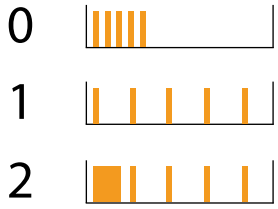
- Wenn die Lüftergeschwindigkeit auf “Aus” eingestellt ist, kann keine Temperatur höher als 0 °C eingestellt werden.
- Wenn die Lüftergeschwindigkeit auf “S” eingestellt ist, kann keine Temperatur höher als 150 °C eingestellt werden.

Lüftergeschwindigkeit einstellen
10. Wählen Sie mit dem Pfeil nach rechts die Zelle in der dritten Spalte.
11. Drücken Sie OK.
12. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Lüftergeschwindigkeit ein (Aus / S / 1 / 2 / 3 / 4 / 5). In Stand S laufen die Lüfter sehr langsam, in Stand 5 laufen die Lüfter auf vollen Touren.
13. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.

Dampfzufuhr einstellen

14. Wählen Sie mit dem Pfeil nach rechts die Zelle in der vierten Spalte.
15. Drücken Sie OK.
16. Stellen Sie den Dampfmodus ein. (0, 1 oder 2) mit dem Drehknopf.

- 0 = Eingestellte Anzahl von Impulsen am Anfang der Backstufe. Mit einer Zwischenpause von 3 Sek.
- 1 = Eingestellte Anzahl von Impulsen pro Minute.
- 2 = Wie Dampfmodus 1, jedoch dauert der erste Impuls besonders lang.



17. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.
18. Wählen Sie mit dem Pfeil nach rechts die Zelle in der fünften Spalte.
19. Drücken Sie OK.
20. Stellen Sie die Anzahl der Dampfimpulse ein. (- = kein Dampf)
21. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.

Stand der Lüftungsklappe einstellen

22. Wählen Sie mit dem Pfeil nach rechts die Zelle in der sechsten Spalte.
23. Drücken Sie OK.
24. Stellen Sie den Stand der Lüftungsklappe ein.

- zu = Klappe ist während der Backstufe geschlossen
- offen = Klappe ist während der Backstufe offen
- 5 = Klappe ist während der Backstufe geschlossen, öffnet sich aber während der letzten 5 Minuten

25. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.
26. Wählen Sie die erste Zelle der nächsten Backstufe und wiederholen Sie die Schritte 2 bis 25, um ein weitere Backstufe hinzuzufügen.

Warmhaltestand

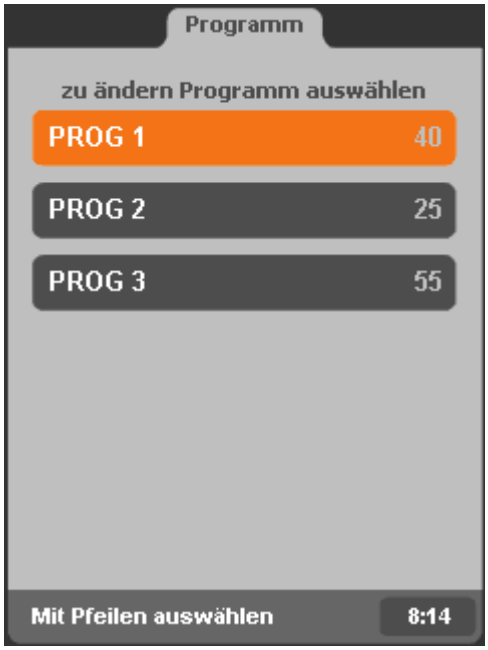
Stufe 2 bis 9 können als Warmhaltestufen eingestellt werden. Dazu überspringen Sie die Einstellung für die Zeitdauer oder geben Sie hier "-" ein. Wenn Sie danach die Temperatur einstellen, wird die Zeitdauer automatisch auf "HOLD" gesetzt.
Eine Warmhaltestufe wird jedoch nur durchgeführt, wenn sie die letzte Stufe des Programms ist. Die Warmhaltestufe dauert unendlich lang und hält den Ofen auf der eingestellten Temperatur.

Programm speichern

1. Wählen Sie Programm speichern.
2. Drücken Sie OK.

6.2. Programme bearbeiten

1. Wählen Sie Programm ändern.
2. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie das Programm.
4. Drücken Sie OK.



Programmname bearbeiten

1. Wählen Sie die Position des Zeichens.
2. Ändern Sie das Zeichen über die Skala.
3. Benutzen Sie ein Leerzeichen, um ein Zeichen zu löschen. Das Leerzeichen befindet sich vor dem Buchstaben A.
4. Wiederholen Sie ggf. die Schritte 1 und 2.
5. Wählen Sie Weiter.
6. Drücken Sie OK.

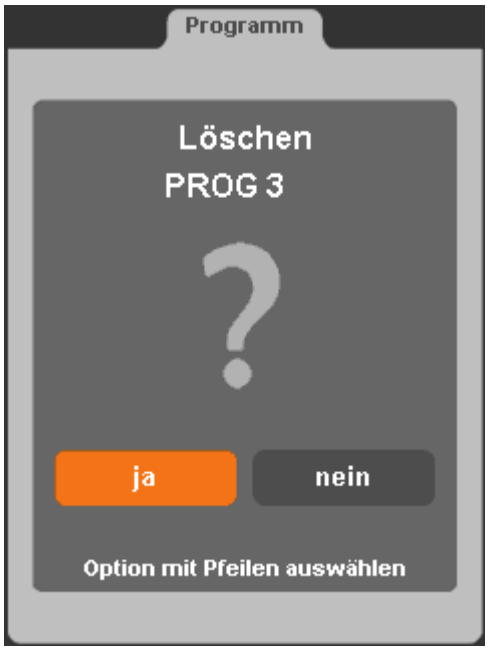
Grillstufen bearbeiten

1. Wählen Sie die Zelle.
2. Drücken Sie OK. Der Zellhintergrund leuchtet jetzt orange auf.
3. Stellen Sie den Wert mit der Skala ein.
4. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.
5. Wiederholen Sie ggf. die Schritte 1 bis 4.
6. Wählen Sie Programm speichern.
7. Drücken Sie OK.

6.3. Programme löschen

1. Wählen Sie Programm löschen.
2. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie das Programm.
4. Drücken Sie OK.
5. Prüfen Sie dder Programmname derselbe ist wie der, den Sie löschen möchten.
6. Wählen Sie Ja, wenn der Programmname derselbe ist wie der, den Sie löschen möchten.
   Wählen Sie Nein, wenn der Programmname nicht derselbe ist wie der, den Sie löschen möchten.
7. Drücken Sie OK.

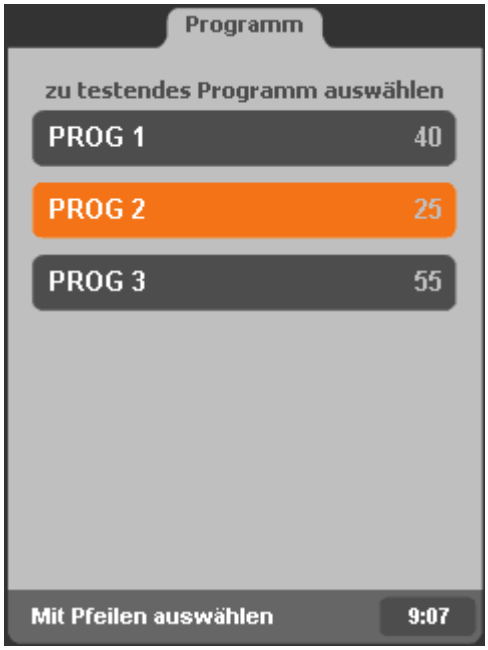
Das Löschen von Programmen kann nicht rückgängig gemacht werden.



6.4. Programme testen

Änderungen, die während des Testens durchgeführt werden von Stufen, die schon durchgeführt worden sind, haben keinen Einfluss auf die Produkte, die sich bereits im Grill befinden. Die Änderungen werden jedoch gespeichert und gelten das nächste Mal, wenn dieses Programm durchgeführt wird.

Es ist möglich, alle Grillprogramme der Steuerung in einem Testmodus zu testen. Im Testmodus wird das Programm normal durchgeführt; die Einstellungen können jedoch während des Vorgangs geändert werden. Die Änderungen, die durchgeführt werden, werden während des Testmodus gespeichert.



1. Wählen Sie Programm testen
2. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie das Programm.
4. Drücken Sie START/STOPP oder OK.

Im Weiteren wird der Vorgang genauso wie bei einem Grillprogramm durchgeführt. Während des Vorgangs kann das Programm geändert werden.

1. Drücken Sie OK.
2. Führen Sie die Änderungen durch.
3. Wählen Sie Programm speichern.
4. Drücken Sie OK.

6.5. Programme sortieren

Mit dieser Funktion können Sie die Programme nach Alphabet sortieren.

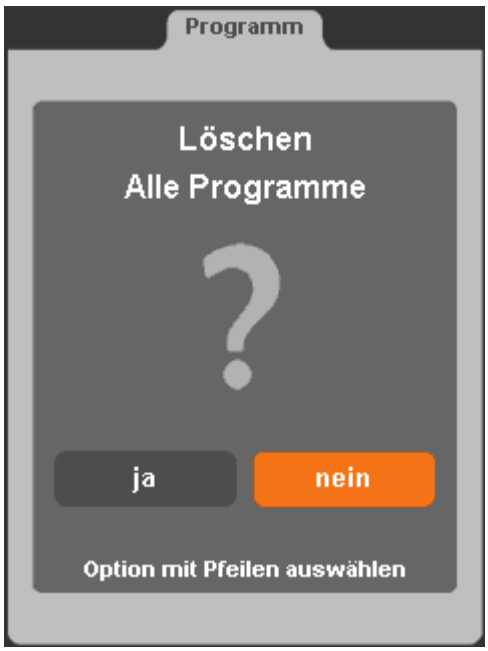
1. Wählen Sie alphabetisch sortieren.
2. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten Ja aus.
4. Drücken Sie OK.

6.6. Alle Programme löschen

Mit dieser Funktion kann man sämtliche Programme auf ein Mal löschen.

1. Wählen Sie „Alle Programme löschen" aus.
2. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten Ja aus.
4. Drücken Sie OK.

Das Löschen von Programmen kann nicht rückgängig gemacht werden.



7. Wartung und Reinigung

WARNUNG
- Ziehen Sie Gummihandschuhe an, um den Ofen zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Stahlschwamm.
- Keine Laugelösungen verwenden um den Ofen zu reinigen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Zitronensäure enthalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Reinigungsmittel vollständig aus dem Gerät beseitigt wird.
- Behandeln Sie die Außenseite des Innenfensters wegen der vorhandenen Reflektionsschicht mit einem sanften Reinigungsmittel .

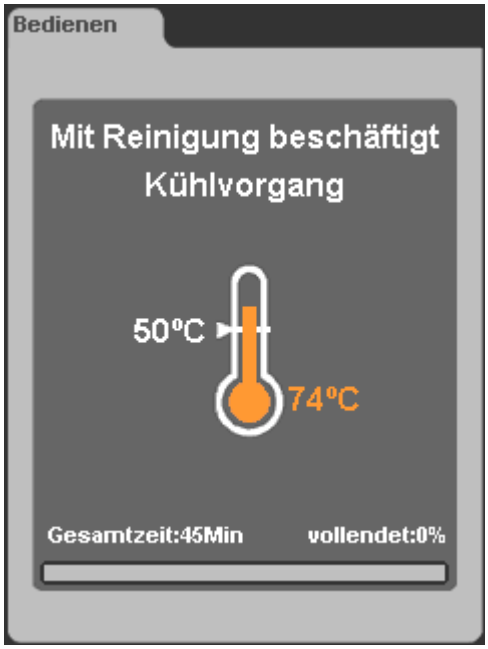
WARNUNG
- Reinigen Sie das Gerät nicht unter einem Wasserstrahl.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Wartung und manuellen Reinigung aus der Steckdose.

- Mit Blick auf die hygienischen Verhältnisse und den optimalen Zustand des Geräts ist es wichtig, von Anfang an einen festen, täglichen Reinigungsrhythmus einzuhalten.
- Den Ofen jeden Tag auswischen, so dass keine Krümel, Saatgut oder andere Reste angebacken werden.
- Am Einfachsten ist es, das Gerät zu reinigen, wenn es noch lauwarm ist.
- Fri-Jado Clean ist ein Spezialreinigungsmittel für das Reinigen des Geräts.

7.1. Tägliche Wartung

WARNUNG
- Entfernen Sie Backbleche und/oder Roste, bevor Sie das automatische Reinigungsprogramm einschalten.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät an die Wasserleitung angeschlossen ist.
- Benutzen Sie keine anderen Reinigungsmittel als “Fri-Jado Clean”. Das Mittel wurde mit Sorgfalt von Fri-Jado ausgewählt und getestet.
- Den Reiniger im richtigen Verhältnis anrühren, siehe Verpackung.

1. Backbleche und/oder Roste aus dem Ofen entfernen.
2. Roste und/oder Backbleche mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel säubern. Vorzugweise Fri-Jado Clean verwenden, außer für Backbleche aus Aluminium.
3. Seifenreste auf Rost und/oder Backblech mit ausreichend heißem Wasser entfernen.
4. Krümel, Saatgut und andere Reste aus dem Ofen wischen.
5. Schalten Sie den Ofen ein und drücken Sie die Auswahltaste Bedienen.
6. Wählen Sie das Reinigungsprogramm.
7. Drücken Sie OK. Das Gerät wird erwärmt oder bis auf 50 °C abgekühlt.



8. Warten Sie auf die Meldung “Reinigungsmittel hinzufügen“.
9. Öffnen Sie mit der Türtaste die Tür und spritzen Sie den gesamten Ofen einschließlich der Innenscheibe großzügig mit Fri-Jado Clean ein.
10. Tür schließen.
11. Drücken Sie OK.

Das Gerät wird sich jetzt völlig selbständig reinigen.

Ein Reinigungsprogramm dauert rund 45 Minuten.

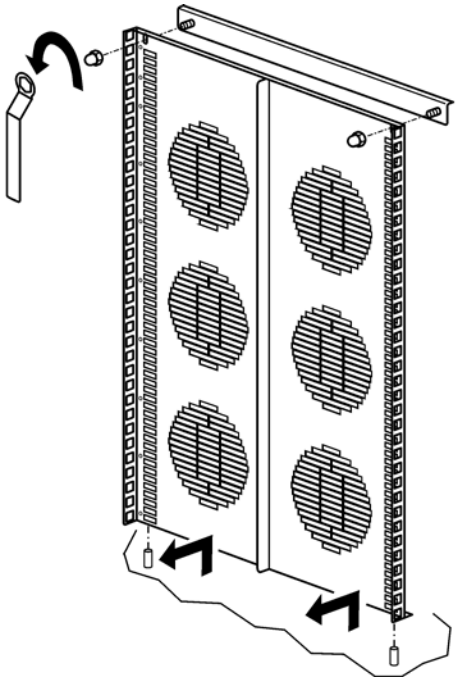
Nach Ablauf des Programms wird der Ofen automatisch ausgeschaltet.

7.2. Periodische Wartung

Teil	Aktion	Frequenz
Außenseite	• Reinigen Sie die Außenseite mit ein wenig Wasser, einem Reinigungsmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm. • Trocknen Sie die Außenseite mit einem Tuch ab. • Sprayreiniger für Edelstahl verwenden, um Flecken zu entfernen und die Außenseite wieder glänzen zu lassen.	Wöchentlich
Backraum	• Die Halterungen der Backbleche und/oder Roste an beiden Seiten entfernen. • Auch die zwei vertikalen Halterungen links und rechts vorn im Ofen entfernen. Diese etwas anheben und nach innen bewegen. • Die Halterungen mit “Fri-Jado Clean“ reinigen. • Alle Teile wieder anbringen. Auf die korrekte Höheneinteilung achten, siehe Kapitel 3.2. • Backbleche und/oder Roste wieder zurückschieben.	Wöchentlich
Fenster	• Öffnen Sie die Außentür. • Öffnen Sie die Innentür. • Reinigen Sie die Fenster mit warmem Seifenwasser oder Fri-jado Clean.	Wöchentlich
Abfluss	• Reinigen Sie den Abfluss mit Hilfe der Durchsteckbürste. Heben Sie dazu den Rost hoch und führen Sie die Bürste durch den Abfluss bis zum Ende des Kugelhahns.	Monatlich
Auffangkasten	• Spülen Sie die festen Tropfschalen unterhalb der Türöffnung mit einigen Litern Heißwasser durch. Dies verhütet Verstopfung des Tropfwasserabflusses.	Monatlich

7.3. Rückwand reinigen

WARNUNG
Stöße gegen die Lüfterblätter unbedingt vermeiden, damit kein Ungleichgewicht entsteht.



1. Die beiden Mutter oben in der Tür mittels mitgeliefertem Schlüssel lösen und entfernen, sorgfältig aufbewahren.
2. Die Rückwand leicht nach vorne ziehen und etwas anheben.
3. Entfernen Sie die Rückwand aus dem Ofen.
4. Die Rückwand mit heißem Wasser und Fri-Jado Clean reinigen. Bei starker Verschmutzung Fri-Jado Clean unverdünnt einspritzen, einwirken lassen und gründlich spülen.
5. Schmutz am Boden des Ofens und von der nun sichtbaren inneren Rückwand mit einer weichen Bürste entfernen.
6. Die Rückwand wieder einsetzen. Beim wieder Montieren von die Rückwand dafür Sorge tragen, daß die beiden Stifte am Boden des Ofenraums in die Löcher am unteren Rand der Rückseite kommen.

8. Störungen

WARNUNG

- Falls eine Störung nicht mit Hilfe der nachfolgenden Tabelle behoben werden kann, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Wasserzufuhr schließen.
4. Setzen Sie sich mit Ihrem Lieferanten/Kundendienst in Verbindung. Achten Sie darauf, dass nachfolgende Daten zur Verfügung stehen: Modell- und Seriennummer.

- Setzen Sie sich im Falle von Beschädigungen des Netzkabels unverzüglich mit Ihrem Lieferanten/Kundendienst in Verbindung.

- Alle in dem Gerät verwendeten Scheiben bestehen aus gehärtetem Glas. Falls Scheiben ausgetauscht werden müssen, verwenden Sie dasselbe Material.
- Die erforderlichen elektrischen Schaltpläne befinden sich im elektrischen Bereich.

Teil	Störung	Aktion
Element	Ein oder mehrere Heizelemente nehmen eine rote Farbe an.	• Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. • Den Fehler beheben lassen.
Lüfter	Ein Lüfter läuft nicht.	• Öffnen Sie die Tür. • Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. • Die Rückwand demontieren (siehe Kapitel 7,4) und kontrollieren, ob die Blätter blockiert sind.
	Alle Lüfter stehen still.	• Tür öffnen und schließen.
Backofen	Der Ofen heizt nicht auf.	• Tür öffnen und schließen. • Überprüfen Sie die Sicherungen und den Erdungsschalter im Zählerkasten.
	Backt nicht gleichmäßig.	• Probieren Sie eine niedrigere Backtemperatur aus. • Überprüfen Sie die Sicherungen und den Erdungsschalter im Zählerkasten.
Dampferzeugung	Keine Dampfinjektion.	• Überprüfen Sie die Wasserzufuhr.
Tür	öffnet nicht.	• Die Türtaste drücken. • Überprüfen Sie die Sicherungen und den Erdungsschalter im Zählerkasten. • Tür von Hand öffnen. (siehe Kapitel 8.1)
	Schließt nicht.	• Den Ofen horizontal stellen, so dass die Schließstifte in die Türschlösser fallen.

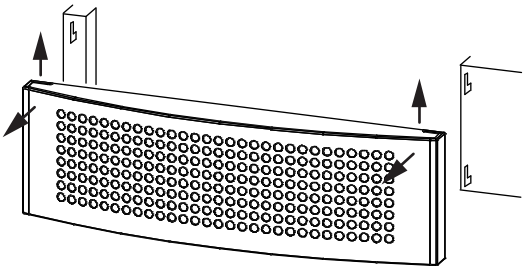
8.1. Tür von Hand öffnen

WARNUNG
Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.

Bei einer Stromstörung oder einem defekten Türschloss ist die Ofentür immer von Hand zu öffnen. Zu diesem Zweck befinden sich über dem Ofen zwei Entriegelungsstifte.

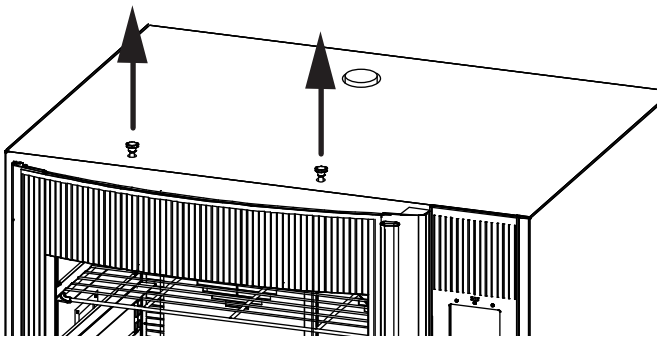
Für einen Ofen mit einer Abzugshaube befolgen Sie zunächst Punkt 1:

1. Schieben Sie den Filter nach oben und bewegen Sie ihn in Ihre Richtung auf sich zu.



Der Filter löst sich nun aus der Abzugshaube. Im vorderen Teil der Abzugshaube sind jetzt die Entriegelungsstifte sichtbar.

2. Ziehen Sie die Entriegelungsstifte gleichzeitig nach oben, die Tür springt jetzt auf.



Uw leverancier
Your supplier
Ihr Fachhändler
Votre revendeur
Su suministrador
Leverandøren
Leverantör

Fri-Jado BV
Oude Kerkstraat 2
4878 AA Etten-Leur
The Netherlands

Tel: +31 (0) 76 50 85 400
Fax: +31 (0) 76 50 85 444

GEBRUIKSAANWIJZING	**NL**	**01**
USER MANUAL	**EN**	**02**
GEBRAUCHSANWEISUNG	**DE**	**03**
MODE D'EMPLOI	**FR**	**04**
INSTRUCCIONES DE MANEJO	**ES**	**05**

CE

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR CONSULTATION ULTERIEURE

© 2009 Fri-Jado, SP, Etten-Leur, Pays-Bas
Concernant la durée et les conditions de la garantie, nous vous conseillons de prendre contact avec votre fournisseur. Par ailleurs, nous vous renvoyons à nos conditions générales de vente et de livraison que vous pouvez recevoir sur simple demande.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage ou de lésion corporelle résultant de la non observation de ces instructions ou des mesures de précaution et de prudence d'usage lors des manipulations, de la commande, les travaux d'entretien et de réparation, même si elles ne sont pas explicitement spécifiées dans ce manuel opérateur. En conséquence de notre objectif constant d'améliorer nos produits, il se peut que votre appareil s'écarte sur certains détails de ce qui est décrit dans le présent manuel. C'est pourquoi, les instructions données servent de ligne directrice pour l'installation, l'utilisation, l'entretien et la réparation de l'appareil mentionné dans ce manuel.
Le présent manuel a été rédigé et composé avec les meilleurs soins. Toutefois, le fabricant décline toute responsabilité quant aux éventuelles erreurs présentes dans ce manuel ou de leurs conséquences. Les opérateurs sont autorisés à faire des copies de ce manuel des fins d'usage personnel. Tous droits réservés. Toute reproduction et/ou publication, même partielle, de ce manuel par quelque procédé que ce soit est interdite.

TABLE DES MATIÈRES

1. Sécurité, hygiène et environnement 5
1.1. Généralités 5
1.2. Poinçon CE 5
1.3. Identification 5
1.4. Pictogrammes et symboles 6
1.5. Mesures de sécurité 7
1.6. Service, entretien et réparations 7
1.7. Matériel utilisé et environnement 7
1.8. Garantie 7
1.9. Accessoires et options 8
2. Description de l'appareil 9
2.1. Fonctionnement 9
2.2. Utilisation conforme 9
2.3. Acessoires 10
2.4. Spécifications techniques 11
3. Installation 12
3.1. Déballage 12
3.2. Installation 12
3.3. Nettoyage 13
3.4. Réchauffage 13
4. Opération 14
4.1. Mise sous tension et hors tension 14
4.2. Ouvrir porte 14
4.3. Programmes 15
4.4. Mise hors tension automatique 18
5. Réglage 19
5.1. Introduction 19
5.2. Information 19
5.3. Responsable 20
6. Programmation 22
6.1. Ajouter des programmes 22
6.2. Modifier des programmes 25
6.3. Enlever des programmes 25
6.4. Tester des programmes 26
6.5. Trier des programmes 26
6.6. Effacer tous les programmes 27
7. Entretien et nettoyage 28
7.1. Entretien quotidien 28
7.2. Entretien périodique 29
7.3. Nettoyage de la paroi arrière 30
8. Dysfonctionnements 31
8.1. Ouverture manuelle de la porte. 32

1. Sécurité, hygiène et environnement

1.1. Généralités

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour des dégâts ou des lésions causées par le non-respect des règlements et instructions de sécurité dans ce mode d'emploi tout comme par la négligence pendant l'installation, l'utilisation, l'entretien et la réparation de l'appareil mentionné dans ce document et les éventuels accessoires assortissant.
L'appareil ne peut être opéré que par des personnes formées et compétentes. Toute personne travaillant sur l'appareil, doit être familier avec le contenu de ce mode d'emploi et est tenu suivre soigneusement les présentes instructions. L'ordre des actions à effectuer ne peut jamais être altéré.
La direction de l'entreprise est responsable de la formation du personnel conformément au mode d'emploi et doit respecter tous les règlements et indications.

1.2. Poinçon CE

L'appareil est conforme aux directives et normes européennes comme mentionné dans la déclaration CE fournie avec votre appareil.
Afin de garantir un bon fonctionnement, l'appareil doit être utilisé que conformément à la destination établie dans la norme NEN-EN-ISO 12100-2 : Dans le sens de cette norme, « Utilisation conforme » est l'utilisation pour laquelle est approprié l'appareil technique selon la déclaration du fabricant - y compris les indications dans la brochure de vente.
En cas de doute, il s'agit de l'utilisation habituelle en fonction de la construction, l'exécution et la fonction de l'appareil. L'utilisation conforme comprend également le respect des indications d'utilisation et l'observation des conditions d'inspection et d'entretien.

1.3. Identification

La plaque-type est placée sur la paroi latérale droite et contient les données suivantes:

- Nom du fournisseur ou du fabricant
- Modèle
- Numéro de série
- Année de construction
- Tension du secteur
- Fréquence
- Courant nominal

1.4. Pictogrammes et symboles

1.4.1. Mode d'emploi

Dans ce mode d'emploi, on utilise les pictogrammes et symboles suivants:

Risque de blessures ou de graves dégâts à l'appareil

Potentiel électrique

Sur les parois à température élevée

Risque d'inflammation

Informations supplémentaires

Aspects environnementaux

1.4.2. Appareil

Les pictogrammes ci-dessus ont été apportés sur l'appareil. Ne les couvrez ou enlevez jamais. Remplacez ou réparez immédiatement les pictogrammes illisibles ou endommagés.

Potentiel électrique

Sur les parois à température élevée

1.5. Mesures de sécurité

- Ne modifiez jamais les spécifications techniques mentionnées dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez l'appareil que dans des conditions techniques parfaites.
- N'utilisez que les accessoires qui sont disponibles pour l'appareil.

1.6. Service, entretien et réparations

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir un fonctionnement correct.

AVERTISSEMENT

- Nettoyez quotidiennement l'appareil. Respectez les intervalles d'entretien. (Voir chapitre 7)
- Suivez les indications dans le cas de troubles (Voir chapitre 8)

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

Nous distinguons entre les travaux de service, entretien et réparation qui peuvent être effectués par l'utilisateur et les travaux réservés à des techniciens de service compétents et formés à cet effet.

1.7. Matériel utilisé et environnement

1.7.1. Matériel d'emballage

Le matériel d'emballage peut être recyclé. N'éliminez pas de matériel d'emballage avec des déchets industriels.

Le matériel suivant est utilisé :

- Du bois non traité
- Du carton
- Des films en polyéthylène
- Du styropore
- Des attaches en polypropylène

1.7.2. Enlever

Si vous le désirez, votre fournisseur Fri-Jado vous expliquera comment l'appareil peut être éliminé. Votre fournisseur Fri-Jado peut, en outre, indiquer les parties contenant des matières et matériels de valeur.
Traitez les matériaux suivant les règlements locaux de protection de l'environnement en vigueur.

1.8. Garantie

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de modifications non autorisées dans ou à l'appareil.

Voir au dos pour les données de contact.

1.9. Accessoires et options

- Hotte inox
- Hotte inox avec condenseur intégré
- Châssis standard
- Châssis avec dessin assorti
- Système de filtre à eau intégré dans le châssis (pas dans le châssis standard)
- Plaque de cuisson 40x60
- Grille 40x60
- Gants de four
- Gants de four, longs
- Adapter de communication et logiciel

2. Description de l'appareil

2.1. Fonctionnement

Le four contient des éléments infra-rouges réchauffant l'air à l'intérieur du four. L'air chaud est réparti uniformément dans l'espace intérieur au moyen de ventilateurs. Les ventilateurs sont toujours placés en paires, et les deux ventilateurs d'une paire tournent en sens inverse. La température est ainsi la même partout dans le four, et les produits sont cuits de manière bien homogène. Les ventilateurs peuvent tourner à 5 vitesses différentes afin d'engendrer la bonne vitesse de circulation pour chaque produit. La commande intelligente maintient la température dans le four à la valeur paramétrée. Durant le processus, l'intérieur du four est éclairé par des lampes halogènes.

La vapeur dans le four est générée moyennant des impulsions d'eau, diffusées en brouillard par les ventilateurs et soufflées le long des éléments. Le nombre des impulsions d'eau et le moment de l'injection sont paramétrables, de sorte qu'il y ait à chaque moment du processus de cuisson la bonne humidité de l'air dans le four.

Les supports des plaques sont réglables. Cela permet d'arranger le four de manière économique selon la hauteur des produits.

Le four est équipé d'une commande intelligente avec la possibilité d'enregistrement de 250 programmes maximum. Chaque programme peut contenir une étape de préchauffage et 9 autres étapes pour régler la durée de cuisson, la température, la vitesse du ventilateur, le mode de vapeur et le nombre d'impulsions de vapeur, ainsi que la position du clapet d'évacuation d'air.
Lorsqu'un programme a été exécuté intégralement, la commande appliquera pour les exécutions suivantes du programme de cuisson une correction automatique du temps de cuisson afin d'obtenir toujours un même résultat. Le four détermine une correction du temps, en fonction de l'évolution de la température pendant le processus de cuisson. Cette correction de temps sera ajouté ou dédit du temps de cuisson paramétré. Vous aurez ainsi toujours le même résultat final, indépendamment du chargement du four et de l'état de congélation des produits au début.

Un grand nombre de réglages ainsi que les programmes de cuisson peuvent être protégés contre les modifications au moyen d'un mot de passe.

Le four est équipé d'un programme de nettoyage automatique, permettant de nettoyer le four après l'injection du détergent.

Grâce à la communication par RS232 et infrarouge (IRDA), la lecture facile, l'opération et la création de programmes à l'aide d'un ordinateur est possible. Un logiciel spécial est disponible à cet effet.

2.2. Utilisation conforme

AVERTISSEMENT

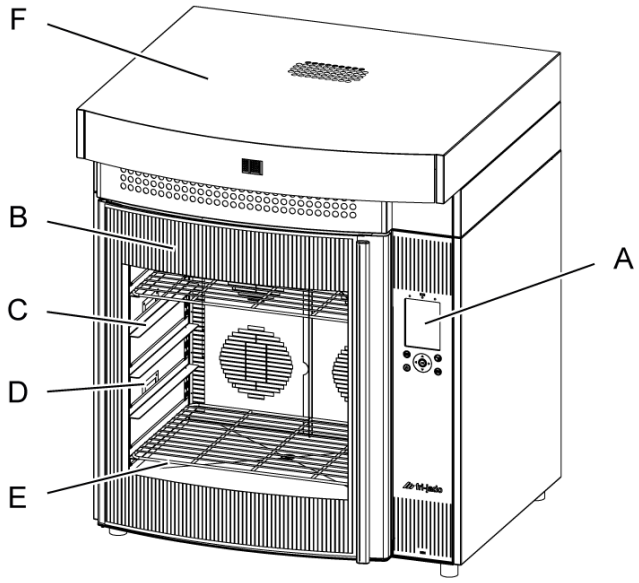
Le four à air chaud est destiné exclusivement au gonflage et à la cuisson du pain et au réchauffement de produits de pâtisserie.

Tout autre emploi est considéré non conforme. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage ou de lésion corporelle résultant de l'usage non conforme. L'appareil est conforme aux directives et normes européennes comme mentionné dans la déclaration CE fournie avec votre appareil. Utilisez l'appareil uniquement en parfait état technique, conformément à l'utilisation spécifiée ci-dessus.

2.3. Acessoires

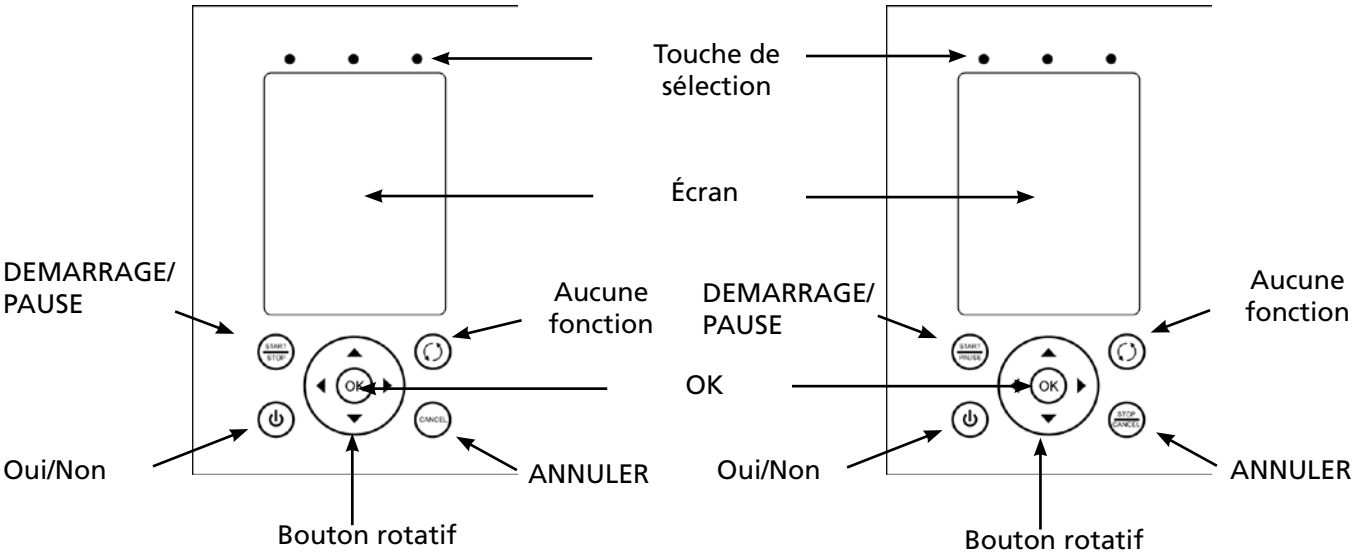
2.3.1. Vue d'ensemble de l'appareil

A. Panneau de commande
B. Porte
C. Guide de plaque de cuisson
D. Eclairage
E. Plaque/Grille
F. Hotte (option)



2.3.2. Panneau de commande

Il y a deux versions différentes du panneau de commande : le texte des boutons de commande est différent. Les fonctions des boutons sont toutefois les mêmes.



Touche	Fonction
Touche de sélection	Choix entre les différentes pages dans l'écran.
Oui/Non	Démarrer et débrancher l'appareil.
DEMARRAGE/PAUSE	Démarrer et arrêter un programme.
ANNULER	Interrompre le programme (régresser dans le menu).
OK	Confirmer un choix.
Bouton rotatif	Voir Plaque tournante.

Bouton rotatif
La plaque tournante est utilisée pour:
- La navigation entre les différents points du menu dans l'écran
- L'adaptation des valeurs des réglages.

Adapter vite la valeur des réglages
- Augmenter: tournez avec un doigt dans la direction des aiguilles sur la plaque tournante.
- Diminuer: tournez avec un doigt contre la direction des aiguilles sur la plaque tournante.

Écran

Page	Fonction
Opérer	Choix entre les programmes. (Voir chapitre 4).
Programme	Composition de programmes. (Voir chapitre 6).
Réglage	Changer les réglages. (Voir chapitre 5).

2.4. Spécifications techniques

AVERTISSEMENT
Consultez la plaque signalétique pour les spécifications exactes de l'appareil. Les données concernant l'installation électrique peuvent diverger par pays.

			BS 3 - i	BS 5 - i	BS 8 - i	BS 10 - i
Dimensions	Largeur	mm	910	910	910	910
	Profondeur	mm	740	740	740	740
	Hauteur	mm	650	850	1150	1350
Poids		kg	121	154	204	235
Installation électrique	Tension	V	400/230 3N~	400/230 3N~	400/230 3N~	400/230 3N~
	Fréquence	Hz	50…60	50…60	50…60	50…60
	Courant nominal max.	A	15	18,7	29	35
Fiche	CEE-form	A	16	32	32	63
	longueur du câble	m	ca. 3	ca. 3	ca. 3	ca. 3
Pression sonore		dB (A)	<70	<70	<70	<70
Autres jonctions	Adduction d'eau*	pouce	3/4	3/4	3/4	3/4
	Pression d'eau	kPa	200-500	200-500	200-500	200-500
	Jonction sur l'égout**	mm	min . 40	min. 40	min . 40	min . 40
Nombre de ventilateurs			2	4	6	8
Capacité		grilles	3	5	8	10

* Jonction aérée
** Jonction ouverte

3. Installation

AVERTISSEMENT
L'appareil doit être posé et installé par un installateur agréé.

3.1. Déballage

1. Retirez tous les éléments de l'appareil.
2. Enlevez tous les matériels d'emballage de l'appareil.
3. Enlever le film de protection des parties en métal.
4. Contrôlez si l'appareil et/ou les accessoires sont endommagés.
5. Vérifiez si toutes les pièces correspondant au modèle que vous avez commandé sont présentes.
6. Lisez tout le manuel avant de continuer.

3.2. Installation

AVERTISSEMENT

- Pour le déplacement de l'appareil il faut utiliser des moyens de hissage, de levage et de transport qui conviennent.
- Utilisez un niveau à bulles pour niveler correctement l'appareil sur un support suffisamment solide. Tenez également compte du poids.
- La distance entre les côtés et d'autres appareils, murs ou parois doit mesurer au moins 100 mm.
- Eviter de placer des étagères contenant des produits chauds contre les faces latérales du four.
- L'espace entre l'appareil et la surface de la table doit être dégagé pour une bonne aération dans le compartiment électrique.
- Laisser un espace d'au moins 500 mm au-dessus du four si celui-ci n'est pas raccordé à un canal d'évacuation.

AVERTISSEMENT
Faites installer la prise murale par un installateur reconnu.

Si vous n'utilisez temporellement pas l'appareil et vous voulez le stocker, observez les points suivants:

- Nettoyez soigneusement l'appareil.
- Emballez l'appareil pour qu'il reste à l'abri de poussière.
- Conservez l'appareil à un endroit sec.

Choisissez un endroit convenable pour l'appareil. Points importants :

- Quand le four est placé sur un châssis, le sol doit être complètement plan. Cela favorise le bon fonctionnement du dispositif de fermeture de la porte et des verrous électriques.
- Garder un espace de 750 mm devant le four pour sortir confortablement les produits.
- Les produits dans l'appareil doivent être bien visibles.
- Il faut qu'il y ait suffisamment d'espace pour manier et entretenir l'appareil.
- Tenez compte de l'accessibilité en cas de travaux d'entretien et de réparation.
- Faites en sorte que le côté service soit inaccessible aux enfants.
- En raison du risque de court-circuit, l'appareil n'est pas approprié pour être installé dans un environnement pluvieux ou très humide.
- Un raccordement pour l'alimentation en eau avec un robinet aéré et un raccord vissé ¾ pouces doit être disponible à portée de main. La pression d'eau disponible doit être entre 200 et 500 kPa (2 et 5 bar).
- Un tuyau d'écoulement ouvert, avec un diamètre d'au minimum 40 mm doit également être installé près du four.
- La température ambiante doit être entre 10 et 30 °C. L'appareil ne convient pas à un placement extérieur.

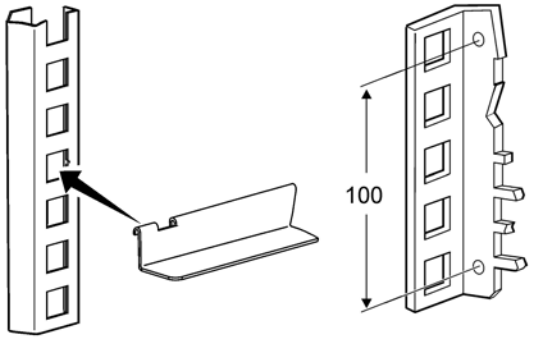
3.3. Nettoyage

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas de produits agressifs ou frottants. Ceux-ci attaquent la surface ce qui rend l'enlèvement des saletés plus difficile.
- Traitez l'extérieur de la vitre intérieur avec un produit de nettoyage doux à cause de la couche reflétante qui est présente.

1. Avant de mettre en service l'appareil, il faut bien nettoyer l'extérieur, les éléments amovibles ainsi que les accessoires,
   à l'eau savonneuse. Suivez les instructions du chapitre 7 pour le nettoyage.
2. Nettoyez l'intérieur et les vitres à la main avec de la lessive.
3. Humidifier un chiffon propre avec de l'eau propre. Bien frotter les parties nettoyées avec ce chiffon afin d'enlever tous les restes du savon, et sécher toutes les parties.
4. Apportez les supports des plaques.

Dans la paroi arrière quelques trous de suspension ont été marqués avec un trou rond. Les supports doivent être montés dans ces trous marqués pour que les plaques se trouvent à la distance idéale de 100 mm l'une de l'autre.



3.4. Réchauffage

L'appareil doit être réchauffé pour éliminer l'odeur du métal. Le réchauffage dure 30 minutes.

1. Appuyez pendant 3 secondes sur MARCHE/ARRET (A2) pour mettre en service l'appareil.
2. Appuyer sur OK (A6) pour afficher le menu.
3. Créer un nouveau programme d'une seule étape avec une température de 250 °C et une durée d'au 30 minutes. (Voir chapitre 6).
4. Sélectionner la page COMMANDE pour retourner à l'écran de commande.
5. Sélectionner le nouveau programme et appuyer sur DEMARRAGE/PAUSE pour démarrer le programme. (Voir chapitre 4).
6. Faire exécuter le programme intégralement. Après l'exécution du programme, la commande se met en position de repos.

4. Opération

AVERTISSEMENT
- A la fin du processus de cuisson, il se peut que la porte s'ouvre automatiquement ! Ceci dépend du réglage sélectionné dans le menu du responsable.
- Tenez la poignée en commandant le bouton de la porte.

AVERTISSEMENT
Ne touchez jamais l'intérieur ni les accessoires avec des mains non protégées quand l'appareil a chaud. Utilisez des gants de four.

AVERTISSEMENT
- Durant son fonctionnement, ce four peut atteindre une température de 250 degrés à l'intérieur. À cette température élevée, certains substances et tissus peuvent s'enflammer spontanément lorsqu'ils sont proches d'une source de chaleur.
- Ne jamais ouvrir la porte d'un four chaud en portant des habits amples ou dégrafés.
- Les cheveux longs doivent être attachés ou couverts pour le travail avec ce four !

Utilisez des produits frais.

4.1. Mise sous tension et hors tension

4.1.1. Mise en marche

Appuyer sur OUI/NON pendant 2 secondes.

4.1.2. Eteindre

Appuyer simultanément sur MARCHE/ARRET et le sélecteur de droite (réglage) pendant quelques secondes, jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

Si la température du four reste élevée quand il est éteint, le four se refroidira d'abord avant de se mettre hors tensions. Les ventilateurs restent actifs. Dés que la température tombe sous 80°C, le four se met automatiquement hors tension.

En ouvrant la porte vous pouvez accélérer le refroidissement. Le four finira par avoir une température de 50°C.

4.2. Ouvrir porte

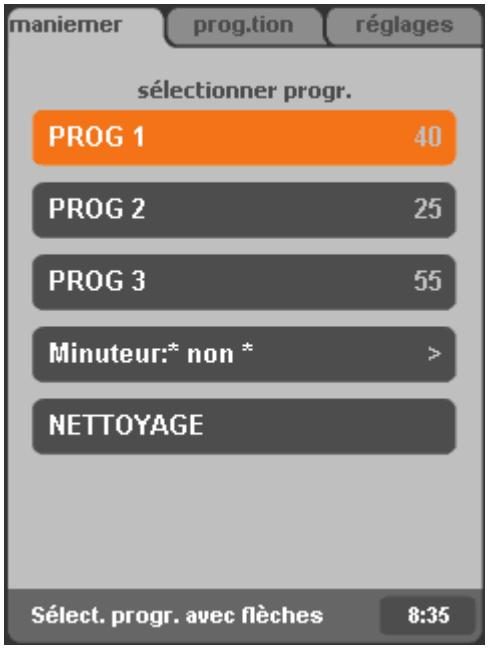
La porte du four est fermée par des serrures de porte électriques et ne peut être ouverte manuellement. Lorsque l'appareil est mis en service, la porte peut toujours être ouverte en appuyant sur le bouton de la porte.

Il est possible de régler l'ouverture automatique de la porte à la fin d'un processus de cuisson. Pour ceci, voir les réglages dans le menu responsable.

4.3. Programmes

4.3.1. Démarrer un programme

1. Appuyez sur la touche de sélection à gauche
2. Sélectionnez le programme. La durée totale du programme en minutes est indiquée à côté du nom du programme.
3. Appuyer sur OUI/NON ou OK.



4.3.2. Préchauffer (optionnel)

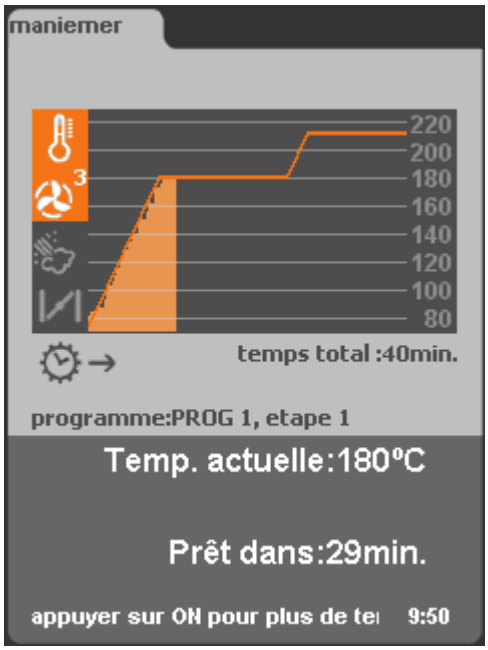
Lorsque la phase de préchauffage a été programmée, le four commencera à préchauffer après la sélection du programme.
L'écran mentionne la température actuelle (à droite) et la température de préchauffage choisie (à gauche). Lorsque cette température a été atteinte, l'écran affichera Charger produits.

4.3.3. Chargement du produit

1. Ouvrez la porte à l'aide du bouton de la porte.
2. Remplir l'appareil.
3. Fermez la porte.
4. Le processus de cuisson recommence immédiatement après la fermeture de la porte.

4.3.4. Pendant le processus de cuisson

Pendant le processus de cuisson, l'écran montre un graphique avec l'évolution de la température prévue (ligne orange) et l'évolution réelle (surface orange clair).
Sous le graphique, le nom du programme et la durée totale sont mentionnés.
En bas de l'écran, la température actuelle dans le four ainsi que le temps restant sont affichés.
Si la correction du processus est activée, il est possible que la durée totale et le temps restant soient adaptés.



4.3.5. Ajouter du temps au programme actif

Il est possible d'ajouter du temps additionnel pendant le processus. Pour cela il faut procéder comme suit :

1. Appuyer sur OK.
2. Régler du temps additionnel à l'aide de la plaque tournante.
3. Sélectionner avec la flèche vers la droite « enregistrer ».
4. Appuyer sur OK.

Le temps supplémentaire s'affiche. Ce temps est ajouté à la dernière étape de cuisson. L'écran affiche toujours la quantité totale de temps ajouté.

4.3.6. Interrompre le programme

Interrompre temporellement

1. Appuyez sur DEMARRAGE/PAUSE.
2. Appuyez à nouveau sur DEMARRER/PAUSE pour continuer le programme.

Interrompre définitivement

1. Appuyez sur ARRET/ANNULER.
2. Sélectionner oui.
3. Appuyer sur OK.

4.3.7. Réglage de la minuterie

Cette fonction permet un démarrage automatique d'un programme à une date et une heure préfixées. Le démarrage peut être réglé 14 jours à l'avant. Afin de pouvoir utiliser cette option, le réglage « fonction minuterie » dans le menu Responsable doit être de OUI.

1. Sélectionner la recette "minuterie:*arrêt*.
2. Appuyer sur OK.
3. Modifier, à l'aide des flèches, la valeur du réglage « fonction minuterie » de ARRET en MARCHE. Ce réglage fait activer ou arrêter la minuterie.
4. Appuyer 2x sur OK.
5. Sélectionner le programme voulu avec les flèches et appuyer sur OK.
6. Sélectionner "Réglage heure" et appuyer sur OK.
7. Régler l'heure avec le sélecteur. sélecteur. En appuyant sur OK, vous changez les heures en minutes, et ensuite vers « enregistrer ». Appuyer sur OK pour enregistrer l'heure.
8. Sélectionner "Réglage date".
9. Régler la date avec les flèches. de droite et de gauche.
10. Sélectionner «enregistrer » pour enregistrer les réglages de la minuterie et pour quitter le menu.

Lorsque la minuterie a été réglée, un horloge clignotera dans le coin supérieur gauche de l'écran.

4.3.8. Sortir un produit

AVERTISSEMENT
Ne touchez jamais l'intérieur du four chaud avec les mains non protégées. Utilisez des mitaines de four.

Après l'exécution du programme, le programme entre dans le mode veille.
Si le signal d'alarme est activé, il sonnera. Ce signal peut être arrêté en appuyant sur OK.

4.3.9. Hotte (Option)

Il se peut que l'appareil soit équipé d'une hotte assortie. Celle-ci a été installée sur l'appareil et est activée automatiquement lors du démarrage d'un programme de cuisson.
La hotte est désactivée lorsque la température dans le four est descendue jusqu'à 50°C.

4.4. Mise hors tension automatique

Si aucun programme n'est actif et qu'aucune touche n'a été actionnée pendant une période de 60 secondes, le STO se mettra automatiquement hors tension. Appuyez pendant 2 secondes sur MARCHE/ARRÊT pour remettre le STO sous tension. Cette option peut être désactivée ou modifiée par un technicien de maintenance.

5. Réglage

5.1. Introduction

Les valeurs de réglage de l'appareil peuvent être modifiées en utilisant le panneau de réglage. Il y a trois types de réglages:

- Information
- Responsable
- Entretien

Les réglages de service ne sont accessibles que pour un monteur de service.

1. Utiliser la flèche à droite pour modifier des réglages.
2. Utiliser les touches pour entrer des valeurs.

5.2. Information

5.2.1. Accès

1. Appuyer sur la touche de sélection au milieu (programme)
2. Sélectionner le réglage voulu à l'aide des touches, de la flèche vers le haut ou de la flèche vers le bas.

5.2.2. Aperçu

Un schéma des réglages prédéfinis est affiché.

En appuyant sur le bouton ARRET/ANNULER, vous retournez au menu d'accès.

5.3. Responsable

5.3.1. Accès

1. Sélectionner responsable.
2. Appuyer sur OK.

Si un code secret est activé:

3. Introduisez le code secret à l'aide de la plaque tournante.
4. Appuyer sur OK ou sur la flèche de droite pour introduire le chiffre suivant.
5. Appuyer deux fois sur OK.

5.3.2. Aperçu

Réglage	Fonction et valeurs
Modifier code secret	Dans ce paramètre le code secret pour l'accès aux paramètres responsable peut être paramétré. Ce code est également utilisé pour accéder au menu programmes. • 0000 – 9999
Eclairage	Ce paramètre permet de régler l'éclairage dans l'appareil. • marche - arrêt
Température	Régler l'unité de la température. • °C: degrés Celsius • °F: degrés Fahrenheit
Réglage temps	Réglage de l'heure actuelle.
Réglage date	Réglage de la date actuelle.
Réglage du contraste	Réglage du contraste de l'écran. • 35 – 105
Format de l'heure	• Réglage du format de l'heure. • 24 h: 00:00 jusqu'à 23:59:00 • AM/PM: 00:00 jusqu'à 12:00
Format de la date	• Réglage du format de la date • J/M/A: jour/mois/année. • M/J/A: mois/jour/année.
Signal d'alarme	Allume ou éteint le signal d'alarme. • marche - arrêt
Préchauffage	Réglage du préchauffage Il est possible de programmer une étape de préchauffage dans un programme de cuisson. Ce réglage est alors prioritaire par rapport au réglage général. • non: on ne préchauffe jamais. • 1x: on préchauffe une fois après que l'on a allumé l'appareil. • oui: on préchauffe toujours.

Réglage	Fonction et valeurs
Marge de préchauffage	Le réglage du nombre de degrés par lequel la température de préchauffage doit dépasser la température préréglée de la première étape du programme. Cette valeur peut être positive ou négative. • -50°C/-90°F – 50°C/90°F
Ouvrir porte	A la fin du processus, la porte peut s'ouvrir automatiquement. Lors du réglage 'timed' , la porte est ouverte automatiquement avec retard. Le temps entre le signal final et l'ouverture automatique a été préréglé à 3 secondes, dans le menu service • non – timed - oui
Ouverture pour refroidissement	Ce paramètre indique si la porte du four peut être ouverte dans les situations suivantes : - Pendant le refroidissement avant le programme de nettoyage. - Lors du démarrage d'un programme et lorsque la température dans le four est plus élevée que la température réglée. - Lorsque le four a été arrêtée et que la température dans le four est plus élevée que 80°C. • non - oui
Fonction de minuterie	Ce paramètre indique si la minuterie pour le démarrage automatique d'un programme peut être utilisée. • non - oui
Réglage de l'avertisseur sonore	Réglage du signal d'alarme. On peut choisir parmi 5 différents signaux d'alarme. Cette option est pratique si plusieurs machines sont disposées l'une à côté de l'autre.
Bip de touche	Consigner si un signal sonore retentit ou non lorsqu'on actionne une touche
Filtre anticalcaire	La valeur affichée indique en pourcentage la capacité restante du filtre anticalcaire.
Filtre anticalcaire remplacé	Après remplacement du filtre anticalcaire, cette option permet de remettre à 100% la capacité du filtre anticalcaire.
Effacer erreur	La remise à zéro d'une panne. Cette fonction n'est disponible que lorsqu'une panne s'est produite.

6. Programmation

- Le distributeur dispose de programmes qui sont programmés par l'ordinateur dans l'appareil. Ces programmes dépendent des souhaits et de la composition du produit qui peut diverger par fournisseur.
- Vous pouvez protéger les programmes de cuisson ainsi que les 'réglages protégés' en modifiant le code secret « 0000 » dans le menu responsable. En modifiant le code secret en « 0000 », la protection est annulée.

Cette page est utilisée pour programmer vous-même les programmes. Un tel programme consiste au maximum en 9 étapes. On peut, à chaque phase, régler la température, le temps et la vitesse du ventilateur. La mémoire peut contenir au maximum 250 programmes.

Accès

1. Appuyer sur la touche de sélection au milieu (programme)

Si un code secret est activé:

2. Introduisez le code secret à l'aide de la plaque tournante.
3. Appuyer sur OK ou sur la flèche de droite pour introduire le chiffre suivant.
4. Appuyer deux fois sur OK.
5. Sélectionnez l'opération.

6.1. Ajouter des programmes

1. Sélectionner ajouter progr.
2. Appuyer sur OK.

Introduire le nom du programme

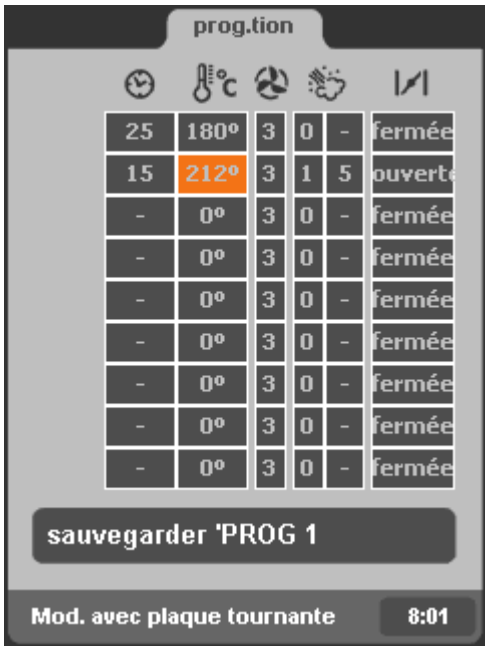
1. Introduire la première lettre (ou le premier chiffre) du nom avec le sélecteur.
   Le nom peut consister en:
   A à Z
   0 à 9 et -
   La combinaison est libre. Un nom peut contenir au maximum onze caractères, y compris les espaces. Vous faites un espace en sautant une position. Appuyez à cet effet sur la flèche à droite.
2. Appuyer sur OK ou sur la flèche de droite pour aller vers la position suivante.
3. Répéter les phases 1 et 2 pour la lettre ou le chiffre suivants du nom, si nécessaire.
4. Sélectionnez suivant à l'aide de la flèche à droite.
5. Appuyer 2x sur OK pour enregistrer le nom et pour continuer

Programmer des étapes de cuisson

Le tableau sur l'écran contient 6 colonnes:

- durée
- température
- vitesse du ventilateur
- mode de vapeur
- nombre de pulsations de vapeur
- position de la soupape de vapeur

La rangée 1 montre l'étape de cuisson 1 et la rangée 2 montre l'étape de cuisson 2, etc. Il peut y avoir au maximum 9 étapes. Le cadre orange dans une cellule indique que cette cellule est sélectionnée. Pour modifier la cellule, il faut qu'elle soit ouverte en sélectionner la cellule et en appuyant ensuite sur OK.


prog.tion
25 180° 3 0 - fermée
15 212° 3 1 5 ouverte
- 0° 3 0 - fermée
- 0° 3 0 - fermée
- 0° 3 0 - fermée
- 0° 3 0 - fermée
- 0° 3 0 - fermée
- 0° 3 0 - fermée
- 0° 3 0 - fermée
sauvegarder 'PROG 1
Mod. avec plaque tournante
8:01

Réglage de la durée

1. Sélectionnez la durée de la première étape de cuisson. C'est la valeur en haut à gauche dans la table.
2. Appuyer sur OK pour ouvrir la cellule. Le fond de la cellule devient maintenant orange.
3. Régler la durée de l'étape (1-240 minutes). avec le sélecteur.
4. Choisir – pour sauter l'étape
5. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

La première phase de cuisson se programme comme phase de préchauffage. Pour ceci, il faut sauter le réglage de la durée ou remplir "-" . Si, ensuite, vous programmez la température, la durée sera mise automatiquement sur "PRE".
Ce paramètre prime sur les paramètres généraux consignés dans le menu responsable.

Réglage de la température

6. Choisissez la cellule dans la deuxième colonne à l'aide de la flèche à droite.
7. Appuyer sur OK.
8. Régler la température à l'aide du sélecteur.
9. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

- Lorsque la vitesse du ventilateur a été réglée à 'désactivée', vous ne pouvez régler de température au-dessus de 0°C.
- Lorsque la vitesse du ventilateur a été réglée à 'S', vous ne pouvez régler de température au-dessus de 150°C.

Réglage de la vitesse du ventilateur

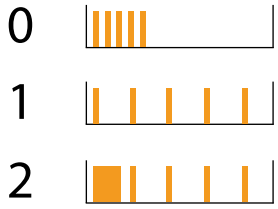
10. Choisissez la cellule dans la troisième colonne avec la flèche à droite.
11. Appuyer sur OK.
12. Régler la vitesse du ventilateur (désactivée / S / 1 / 2 / 3 / 4 / 5) avec le sélecteur. Dans la position S, les ventilateurs tournent très lentement. Dans la position 5, les ventilateurs tournent à puissance complète.
13. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.

Réglage de l'addition de vapeur

14. Choisir la cellule dans la quatrième colonne à l'aide de la flèche à droite.
15. Appuyer sur OK.
16. Réglez le mode de vapeur. (0, 1 ou 2) avec le sélecteur.

- 0 = Nombre de pulsations au début de l'étape de cuisson. Avec intervalle de 3 sec.
- 1 = Nombre réglé de pulsations par minute
- 2 = Equivalent au premier mode, mais la première pulsation est très longue.

17. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.
18. Choisir la cellule dans la cinquième colonne à l'aide de la flèche à droite.
19. Appuyer sur OK.
20. Réglez le nombre de pulsations de vapeur. (- = pas de vapeur)
21. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.



Réglage de la position du clapet d'évacuation d'air

22. Choisissez la cellule dans la sixième colonne à l'aide de la flèche à droite.
23. Appuyer sur OK.
24. Réglez la position de la soupape.

- fermée = la soupape est fermée pendant l'étape
- ouverte = la soupape est ouverte pendant l'étape
- 5 = la soupape est ouverte pendant l'étape, mais s'ouvre pendant les 5 dernières minutes

25. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.
26. Sélectionnez la première cellule de l'étape de cuisson suivante et répétez étape 2 à 25 pour ajouter une autre étape de cuisson.

Option tenir chaud

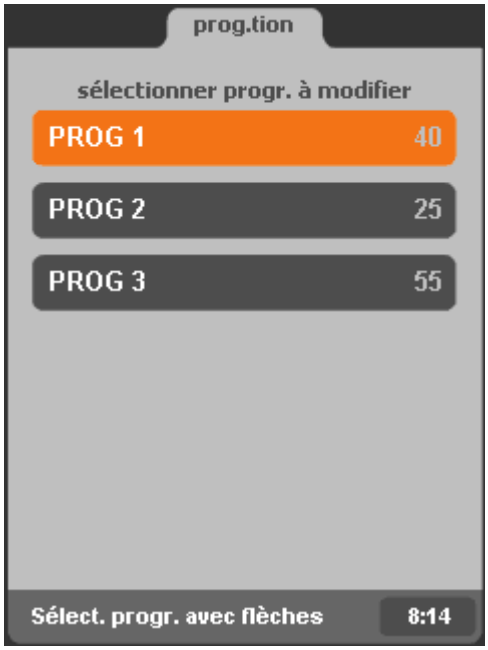
Les étapes 2 jusqu'à 9 peuvent être réglées en tant qu'étapes pour tenir chaud. Pour ceci, il faut sauter le réglage de la durée ou remplir "-" . Ensuite vous réglez la température et la durée devient automatiquement « HOLD ».
L'étape pour tenir chaud n'est exécutée que s'il s'agit de la dernière étape du programme. L'étape pour tenir chaud dure infiniment et la température réglée est maintenue dans le four.

Sauvegarder un programme

1. Sélectionner sauvegarder programme.
2. Appuyer sur OK.

6.2. Modifier des programmes

1. Sélectionner modifier progr.
2. Appuyer sur OK.
3. Sélectionnez le programme.
4. Appuyer sur OK.



Modifier le nom du programme

1. Choisissez la position du signe.
2. Modifiez le signe à l'aide de la plaque tournante.
3. Utiliser une valeur vide pour effacer un signe. wissen. La valeur vide représente la lettre A.
4. Répétez étapes 1 et 2 si nécessaire.
5. Sélectionner suivant.
6. Appuyer sur OK.

Modifier des étapes de grillage

1. Sélectionnez la cellule.
2. Appuyer sur OK. Le fond de la cellule devient orange.
3. Réglez une valeur à l'aide de la plaque tournante.
4. Appuyer sur OK pour fermer la cellule et sauvegarder le réglage.
5. Répétez étapes 1 jusqu'à 4 si nécessaire.
6. Sélectionner sauvegarder programme.
7. Appuyer sur OK.

6.3. Enlever des programmes

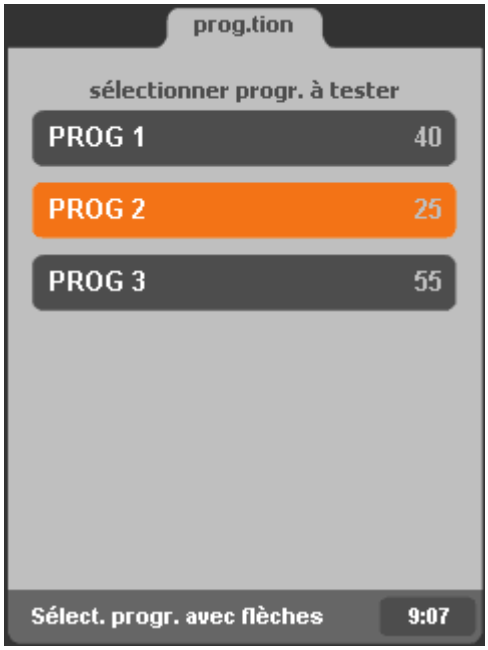
1. Sélectionner supprimer progr.
2. Appuyer sur OK.
3. Sélectionnez le programme.
4. Appuyer sur OK.
5. Vérifier que le nom du programme correspond avec le programme que vous voulez supprimer.
6. Sélectionner oui si le nom du programme correspond avec le programme que vous voulez supprimer. Sélectionner non si le nom du programme ne correspond pas avec le programme que vous voulez supprimer.
7. Appuyer sur OK.

La suppression de programmes ne peut être annulée.

6.4. Tester des programmes

Des changements apportés pendant que l'on teste des programmes à des étapes qui ont déjà été parcourues, n'ont plus d'effet sur les produits déjà présents dans le gril. Les modifications sont par contre bien sauvegardées et valent pour la prochaine fois que le programme est effectué.

Il est possible de tester tous les programmes de grillage de l'opération dans un mode de test. Dans ce mode, le programme est exécuté normalement, mais les réglages peuvent être modifiés pendant le processus. Les modifications apportées, sont sauvegardées pendant le mode de test.



1. Sélectionner tester programme.
2. Appuyer sur OK.
3. Sélectionnez le programme.
4. Appuyer sur OUI/NON ou OK.

Pour le reste, le processus se déroule identiquement que si l'on exécute un programme de grillage. On peut modifier le programme pendant le processus.

1. Appuyer sur OK.
2. Apportez les modifications.
3. Sélectionner sauvegarder programme.
4. Appuyer sur OK.

6.5. Trier des programmes

Cette fonction permet de trier des programmes selon l'alphabet.

1. Sélectionner trier selon l'alphabet.
2. Appuyer sur OK.
3. Sélectionner OUI avec les flèches.
4. Appuyer sur OK.

6.6. Effacer tous les programmes

Cette fonction permet d'effacer simultanément tous les programmes.

1. Sélectionnez 'Effacer tous les programmes'.
2. Appuyez sur OK.
3. À l'aide des flèches, sélectionnez OUI.
4. Appuyez sur OK.

La suppression des programmes ne peut pas être annulée.

7. Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
- Utilisez des gants en caoutchouc en nettoyant.
- N'utilisez pas d'éponge en acier pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage qui contiennent du plomb.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide de citron.
- Prévenez que du produit de nettoyage reste dans l'appareil.
- Traitez l'extérieur de la vitre intérieur avec un produit de nettoyage doux à cause de la couche reflétante qui est présente.

AVERTISSEMENT
- N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
- Débranchez l'appareil avant de commencer l'entretien ou le nettoyage.

- Pour des raisons d'hygiène et de maintien de l'appareil dans un état optimal, il importe d'adopter dès le départ un schéma fixe de nettoyage.
- Essuyez le four tous les jours pour éviter que les miettes ou autres particules restent attachées.
- L'appareil est plus facile à nettoyer juste après l'usage s'il est encore tiède.
- Fri-Jado Clean est un nettoyant spécial pour le nettoyage de l'appareil.

7.1. Entretien quotidien

AVERTISSEMENT
- Enlevez des plaques et/ou des grilles avant de démarrer le programme de nettoyage automatique !
- Prenez soin de brancher l'appareil sur la conduite d'eau.
- De préférence, n'utilisez pas de produit de nettoyage autre que "Fri-Jado Clean". Le produit est choisi et testé avec soin par Fri-Jado.
- Préparez le détergent dans la proportion correcte – voir l'emballage.

1. Enlevez des plaques et/ou des grilles du four.
2. Nettoyez les grilles et/ou les plaques à l'eau chaude à laquelle un nettoyant approprié a été ajouté. Utilisez de préférence Fri-Jado Clean, sauf pour les plaques en aluminium.
3. Enlevez les résidus de savon des grilles et/ou des plaques à l'aide d'eau chaude.
4. Essuyez les miettes, graines et autres substances du four.
5. Activez le four et appuyez sur le sélecteur opération.
6. Sélectionnez le programme.
7. Appuyer sur OK. L'appareil va chauffer ou refroidir jusqu'à 50°C.

8. Attendre le message « ajouter produit de nettoyage ».
9. Ouvrez la porte avec le bouton de la porte et injectez du Fri-Jado Clean dans tout le four, ainsi que sur la vitre intérieure.
10. Fermez la porte.
11. Appuyer sur OK.

L'appareil se nettoiera de façon complètement indépendante.

Un programme de nettoyage dure 45 minutes environ.

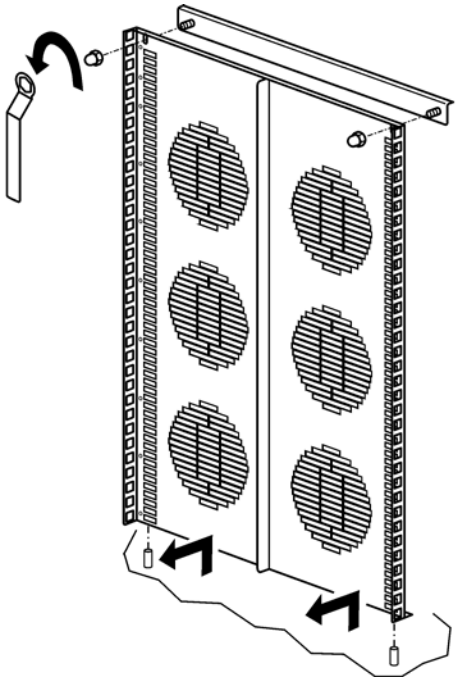
Le four se met automatiquement hors tension après la fin du programme.

7.2. Entretien périodique

Pièce	Action	Fréquence
Extérieur	• Nettoyez l'extérieur avec une petite quantité d'eau, un produit de nettoyage et à l'aide d'une brosse douce ou d'une éponge. • Séchez l'extérieur avec un tissu. • Utilisez un pulvérisateur de détergent RSV pour éliminer les taches et rétablir l'éclat à l'extérieur.	Toutes les semaines
La chambre de cuisson	• Enlevez les supports des plaques et/ou des grilles des deux côtés. • Enlevez également les deux profilés verticaux devant dans le four à gauche et à droite. Soulevez les profilés un peu et tirez-les vers l'intérieur. • Nettoyer les supports et les profilés à l'eau chaude avec du Fri-Jado Clean. • Réinstallez toutes les pièces. Assurez une bonne répartition de la hauteur, voir le chapitre 3.2. • Réinstallez les plaques et/ou grilles.	Toutes les semaines
Vitres	• Ouvrez la porte extérieure. • Ouvrez la porte intérieure. • Nettoyez les vitres avec de la lessive chaude ou «Fri-Jado Cleaner».	Toutes les semaines
Ecoulement	• Nettoyez le tuyau d'écoulement à l'aide de la brosse perçante. Soulevez à cet effet le gril et passez à travers le tuyau jusqu'à la fin du robinet.	Mensuellement
Egouttoir	• Rincez les égouttoirs fixes en dessous de l'ouverture de la porte avec quelques litres d'eau brûlante. Ceci prévient le bouchage du tuyau de l'égouttoir.	Mensuellement

7.3. Nettoyage de la paroi arrière

AVERTISSEMENT
Evitez de taper contre les pales du ventilateur afin d'éviter un déséquilibre.



1. Enlever les deux écrous supérieurs à l'aide de la clé fournie avec votre four et conserver ces écrous soigneusement.
2. Tirez la paroi arrière un peu en avant et soulevez-la.
3. Enlevez la paroi arrière du four.
4. Nettoyez la paroi arrière à l'eau chaude et Fri-Jado clean. En cas de fort encrassement, aspergez du Fri-Jado Clean pur, faire tremper puis rincez soigneusement.
5. Nettoyer les encrassements au fond du four et de la paroi maintenant visible avec une brosse molle.
6. Réinstallez la paroi arrière. Faire attention lors de la remise en place de la paroi arrière, que les deux goupilles du fond de la chambre de cuisson passent dans les trous dans le bord inférieur de la paroi arrière.

8. Dysfonctionnements

AVERTISSEMENT

- Si vous n'arrivez pas à remédier au dysfonctionnement après avoir consulté le tableau ci-dessous, procédez comme suit :

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Retirez la fiche.
3. Fermez l'alimentation en eau.
4. Contactez votre fournisseur/département de service. Prendre soin que les données suivantes sont disponibles : modèle et numéro de série.

- En cas d'endommagement du câble, prenez tout de suite contact avec votre fournisseur/département de service.

- Toutes les vitres installées dans l'appareil sont en verre trempé. Si les vitres doivent être remplacées, utilisez le même matériau.
- Les schémas électriques nécessaires se trouvent dans le compartiment électrique.

Pièce	Dysfonctionnement	Action
Elément	Un ou plusieurs éléments de chauffage devient(nent) rouge(s).	• Retirez la fiche. • Faites réparer le défaut
Ventilateur	Un ventilateur ne fonctionne pas	• Ouvrez la porte. • Retirez la fiche. • Démontez la paroi arrière (voir le chapitre 7,4) et contrôlez si les pales sont bloquées.
	Tous les ventilateurs sont arrêtés.	• Ouvrez et refermez la porte
Four	Le four ne se réchauffe pas.	• Ouvrez et refermez la porte • Contrôlez les plombs et/ou l'interrupteur de la prise de terre.
	Le four ne cuit pas de manière uniforme	• Essayez une température de cuisson plus basse • Contrôlez les plombs et/ou l'interrupteur de la prise de terre.
Vapeur	Aucune injection de vapeur	• Contrôler l'alimentation en eau.
Porte	La porte ne s'ouvre pas.	• Appuyez sur le bouton de la porte. • Contrôlez les plombs et/ou l'interrupteur de la prise de terre. • Ouvrez la porte manuellement. (Voir chapitre 8.1)
	Ne ferme pas	• Posez le four horizontalement, de sorte que les broches de verrouillage s'insèrent dans les verrous.

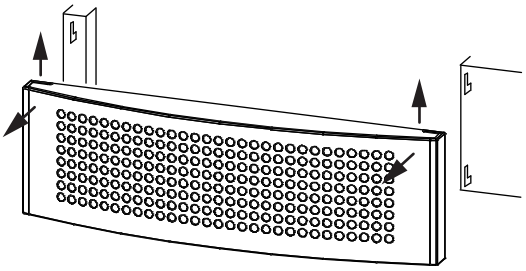
8.1. Ouverture manuelle de la porte.

AVERTISSEMENT
Enlevez la fiche de la prise de contact.

Lors d'une panne électrique ou une serrure de porte défectueuse, la porte du four s'ouvre toujours manuellement. Pour cela, le four est équipé de deux goupilles de déverrouillage au dessus du four.

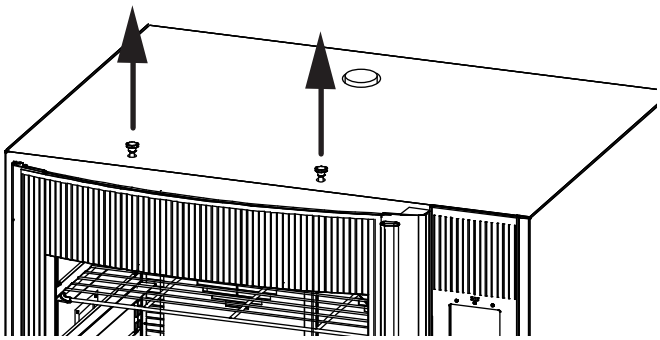
Pour un four avec hotte, il faut d'abord suivre point 1 :

1. Glissez le filtre vers le haut et tirez-le vers l'avant.



Le filtre se défait de la hotte. Dans le front de la hotte, les goupilles de déverrouillage sont visibles.

2. Tirer les deux goupilles de déverrouillage vers le haut en même temps,
et la porte s'ouvre ensuite.



Uw leverancier
Your supplier
Ihr Fachhändler
Votre revendeur
Su suministrador
Leverandøren
Leverantör

Fri-Jado BV
Oude Kerkstraat 2
4878 AA Etten-Leur
The Netherlands

Tel: +31 (0) 76 50 85 400
Fax: +31 (0) 76 50 85 444

GEBRUIKSAANWIJZING	**NL**	**01**
USER MANUAL	**EN**	**02**
GEBRAUCHSANWEISUNG	**DE**	**03**
MODE D'EMPLOI	**FR**	**04**
INSTRUCCIONES DE MANEJO	**ES**	**05**

CE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE MANEJO PARA SU USO FUTURO

© 2009 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Países Bajos
Para la validez y las condiciones de la garantía, le aconsejamos se dirija a su distribuidor. Además le remitimos a nuestras Condiciones Generales de Venta y Entrega, que están disponibles bajo petición.
El fabricante declina toda responsabilidad de los daños materiales o físicos como resultado del incumplimiento de estas normas o por realizar las operaciones, el manejo, el mantenimiento o las reparaciones, incluso si su descripción no figura explícitamente en este manual de usuario de forma expresa. Como consecuencia de nuestros esfuerzos continuos para mejorar nuestros productos, puede que su aparato difiera en algunos detalles del aparato descrito en este manual. Por esta razón, las instrucciones ofrecidas sirven únicamente como orientación para la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación del aparato mencionado en este manual.
Aunque se han tomado todo tipo de precauciones en la redacción de este manual, el fabricante no asume ninguna responsabilidad por los posibles errores que pueda presentar este o sus consecuencias. Los usuarios pueden copiar este manual para uso personal. Por otra parte, todos los derechos están reservados y ninguna parte de este manual podrá ser reproducida y/o publicada de cualquier forma o medio.

CONTENIDO

1. Seguridad, higiene y medio ambiente 5
1.1. General 5
1.2. Certificado de calidad CE 5
1.3. Identificación 5
1.4. Pictogramas y símbolos 6
1.5. Medidas de seguridad 7
1.6. Servicio, mantenimiento y reparaciones 7
1.7. Materiales empleados y el medio ambiente 7
1.8. Garantía 7
1.9. Accesorios y opciones 8
2. Descripción del aparato 9
2.1. Funcionamiento 9
2.2. Uso destinado 9
2.3. Partes 10
3. Instalar 12
3.1. Desembalar 12
3.2. Instalación 12
3.3. Limpieza 13
3.4. Recalentar 13
4. Manejo 14
4.1. Poner en marcha y desconectar 14
4.2. Abrir la puerta 14
4.3. Programas 15
4.4. Desconexión automática 18
5. Ajuste 19
5.1. Introducción 19
5.2. Información 19
5.3. Manager 20
6. Programación 22
6.1. Añadir programas 22
6.2. Editar programas 25
6.3. Borrar programas 25
6.4. Probar programas 26
6.5. Surtir programas 26
6.6. Borrar todos los programas 27
7. Mantenimiento y limpieza 28
7.1. Mantenimiento diario 28
7.2. Mantenimiento periódico 29
7.3. Limpiar la pared trasera 30
8. Fallos 31
8.1. Abrir la puerta manualmente. 32

1. Seguridad, higiene y medio ambiente

1.1. General

El fabricante no asume ninguna responsabilidad de los daños materiales o físicos por la falta de cumplimiento de las normas e instrucciones de seguridad contenidas en este manual, o por la falta de precaución durante la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación del aparato mencionado en este documento y de sus posibles accesorios correspondientes.
El aparato debe ser manejado exclusivamente por personal cualificado y autorizado. Cualquier persona que trabaje en o con el aparato ha de estar al corriente del contenido de este manual y ha de atenerse a las instrucciones con el máximo rigor. En ningún caso debe modificarse el orden de las operaciones a realizar.
La dirección de la empresa deberá formar al personal por medio de este manual y tiene que cumplir todas las normas e instrucciones.

1.2. Certificado de calidad CE

El aparato cumple con las normativas y directrices europeas, tal como figura en la declaración CE suministrada junto con su aparato.
Con el fin de garantizar un funcionamiento adecuado, el aparato debe utilizarse exclusivamente de conformidad con su finalidad, tal y como se establece en NEN-EN-ISO 12100-2. “Uso conforme al destino”, en el sentido de esta norma significa el uso para el que el aparato técnico es apto según las indicaciones del fabricante – incluidas sus indicaciones en el folleto de venta.
En caso de duda, dicho uso es el que resulte habitual a la vista de la construcción, el modelo y la función del aparato técnico. Asimismo el uso en función de la aplicación incluye el hecho de respetar las normas de uso y observar las condiciones de inspección y mantenimiento.

1.3. Identificación

La placa de identificación se encuentra en el panel lateral derecho y contiene los siguientes datos:
- Nombre del distribuidor o del fabricante
- Modelo
- Número de serie
- Año de construcción
- Tensión de red
- Frecuencia
- Corriente nominal

1.4. Pictogramas y símbolos

1.4.1. Manual de instrucciones

En este manual se utilizan los siguientes pictogramas y símbolos:

Peligro de lesiones físicas o daños graves al aparato

Tensión eléctrica

Superficies con una temperatura elevada

Peligro de incendio

Información adicional

Aspectos ecológicos

1.4.2. Aparato

En el aparato se han fijado los siguientes pictogramas. No los tape ni los elimine nunca. Reemplace o repare inmediatamente los pictogramas ilegibles o dañados.

Tensión eléctrica

Superficies con una temperatura elevada

1.5. Medidas de seguridad

- No modifique nunca las especificaciones técnicas mencionadas en este manual.
- Utilice el aparato exclusivamente en perfectas condiciones técnicas.
- Utilice exclusivamente los accesorios disponibles para el aparato.

1.6. Servicio, mantenimiento y reparaciones

Limpie el aparato frecuentemente para asegurar un funcionamiento correcto.

AVISO

- Limpie el aparato diariamente. Observe los intervalos de mantenimiento. (Ver capítulo 7).
- Siga las indicaciones en caso de avería. (Ver capítulo 8).

AVISO

No limpie el aparato con chorros de agua.

En este manual se hace una distinción entre las tareas de servicio, de mantenimiento y de reparación que pueden ser realizadas por el usuario y las tareas reservadas a los técnicos de servicio cualificados y autorizados.

1.7. Materiales empleados y el medio ambiente

1.7.1. Material de embalaje

Todos los materiales de embalaje son reciclables. No deposite el material de embalaje con los residuos industriales.

Se han utilizado los siguientes materiales:

- Madera sin tratar
- Cartón
- Lámina de polietileno
- Styropor
- Flejes de polipropileno

1.7.2. Desechar

Si lo desea, su distribuidor de Fri-Jado le puede aconsejar sobre cómo debe deshacerse del aparato. Su distribuidor de Fri-Jado también le puede indicar qué piezas contienen materiales de valor.
Manipule los materiales según las regulaciones medioambientales vigentes locales del momento.

1.8. Garantía

El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que se realicen modificaciones no autorizadas en el interior o exterior del aparato.

Ver al dorso para los datos de contacto.

1.9. Accesorios y opciones

- Campana extractora de acero inoxidable
- Campana extractora de acero inoxidable con condensador integrado
- Soporte estándar
- Soporte con diseño a juego
- Sistema de filtración del agua incorporado en el soporte (no en el soporte estándar)
- Bandeja 40x60
- Rejilla 40x60
- Guantes para horno
- Guantes para horno, largos
- Adaptador de comunicación y software

2. Descripción del aparato

2.1. Funcionamiento

El horno contiene elementos infrarrojos que calientan el aire en el horno. El aire caliente es repartido por el espacio total por medio de ventiladores. Los ventiladores se encuentran siempre de dos en dos, girando cada uno en sentido contrario. De esta forma se consigue una temperatura homogénea en todo el horno y se logra un horneado uniforme de los productos. Los ventiladores pueden girar con 5 velocidades diferentes, para lograr la velocidad de circulación adecuada para cada producto. El control inteligente mantiene la temperatura al interior del horno en el valor ajustado. Durante todo el proceso, el interior del horno es iluminado por lámparas halógenas.

Para la producción de vapor en el horno, se dan impulsos de agua, los que son nebulizador y soplados por los ventiladores pasando por los elementos. Es posible ajustar la cantidad de impulsos de agua y el momento de inyección, logrando así una humedad del aire correcta en el horno en cualquier momento del proceso de horneado.

El interior del horno hay guías ajustables, en las que se colocan las bandejas. Esto permite una organización económica del espacio en el horno, según la altura del producto.

El horno dispone de control inteligente y ofrece la posibilidad de guardar un máximo de 250 programas. Cada programa puede comprender una fase de precalentamiento, y además un máximo de 9 pasos de programación para tiempo de cocción, temperatura, velocidad del ventilador, modo de vapor y el número de impulsos de vapor, y posición de la válvula de purga.
Cuando un programa ha sido ejecutado completamente, el control aplicará una corrección automática del tiempo de cocción cada vez que se vuelva a ejecutar el programa de cocción, con el fin de obtener siempre el mismo resultado. Según el comportamiento de la temperatura durante el proceso de cocción, el horno determinará cuánto se ha de corregir el tiempo de cocción. Esta corrección se añadirá al tiempo de cocción programado o se sustraerá del mismo. De esta forma se obtiene siempre el mismo resultado final, independientemente del contenido del horno y del estado congelado o descongelado de los productos al inicio del programa.

Muchos ajustes y programas de cocción pueden protegerse contra modificaciones por medio de una contraseña.

El horno dispone de un programa de limpieza automático, que permite limpiar el horno después de aplicar el detergente apropiado.

La comunicación por RS232 e infrarrojos (IRDA) hace posible la fácil lectura, modificación y creación de programas desde un PC. Para esto hay un software especial disponible.

2.2. Uso destinado

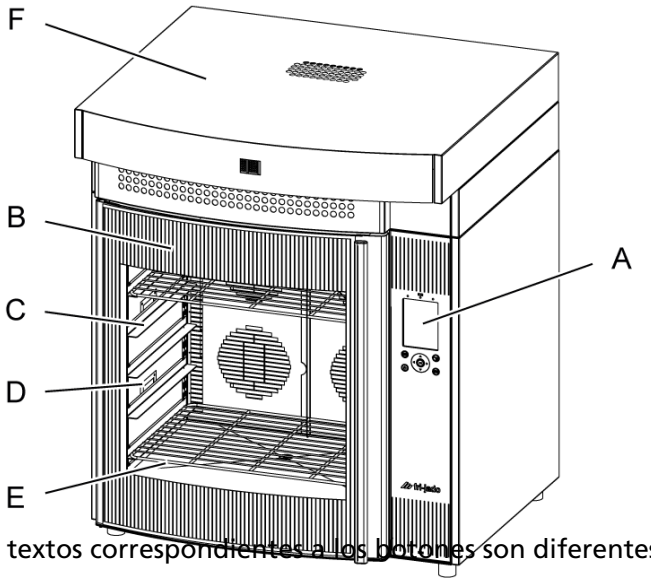
AVISO
El horno de aire forzado se ha diseñado exclusivamente para fermentar masas y hornear el pan o para calentar productos.

Cualquier otro uso no se considera conforme a su finalidad. El fabricante no se hace responsable de los daños materiales o físicos como resultado del mal uso de este aparato. El aparato cumple con las normativas y directrices europeas, tal como figura en la declaración CE suministrada junto con su aparato. Utilice el aparato únicamente en condiciones técnicas óptimas conforme a la aplicación descrita arriba.

2.3. Partes

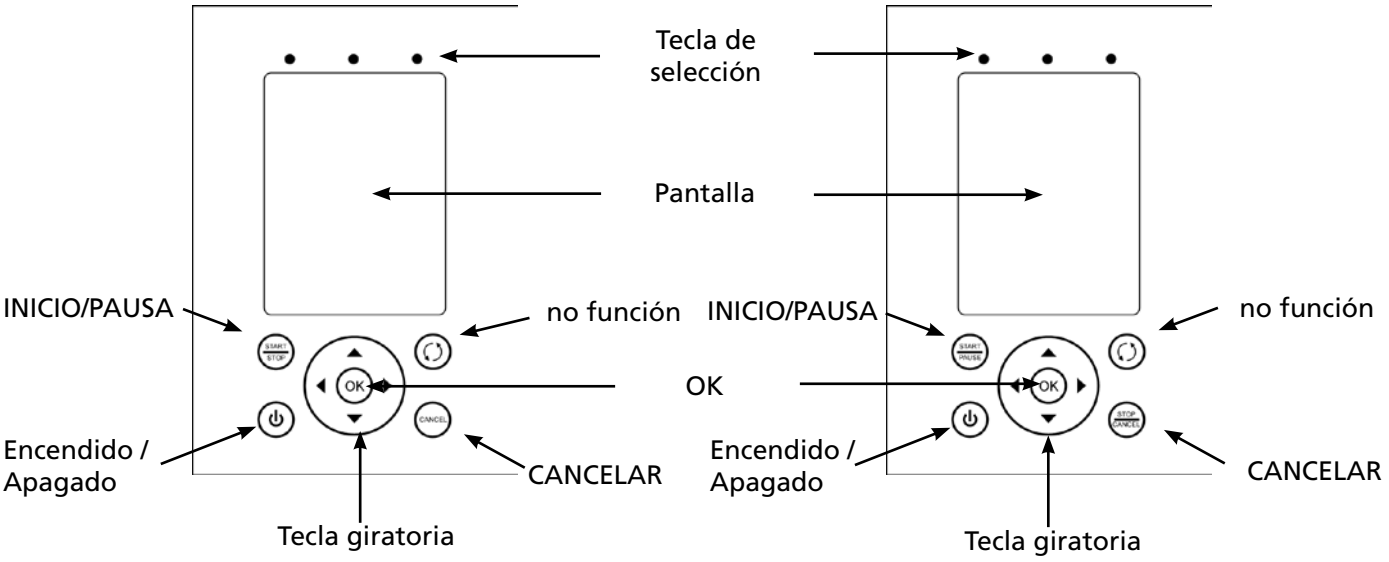
2.3.1. Esquema del aparato

A. Panel de mandos
B. Puerta
C. Guía de bandeja
D. Iluminación
E. Bandeja / parrilla
F. Campana extractora (opción)



2.3.2. Panel de mandos

Existen dos versiones del panel de mandos, en las que los textos correspondientes a los botones son diferentes. Sin embargo, las funciones de los botones son idénticas.



Tecla	Función
Tecla de selección	Elegir entre las pestañas en la pantalla.
Encendido/Apagado	Poner en marcha y desconectar el aparato.
START/PAUZE	Iniciar y detener un programa.
CANCELAR	Cancelar el programa (retroceder en el menú).
OK	Confirmar una selección.
Tecla giratoria	Ver Tecla giratoria.

Tecla giratoria
La tecla giratoria se utiliza para:
- Navegar por los elementos del menú en la pantalla.
- Modificar valores de ajustes.

Cambiar el valor de ajuste de manera rápida
- Aumentar: gire la tecla giratoria con el dedo en el sentido de las agujas del reloj.
- Reducir: gire la tecla giratoria con el dedo en el sentido contrario de las agujas del reloj.

Pantalla

Pestaña	Función
Manejar	Elegir entre los programas. (Ver capítulo 4).
Programa	Configurar programas. (Ver capítulo 6).
Ajuste	Modificar los ajustes. (Ver capítulo 5).

Especificaciones técnicas

AVISO
Consulte la placa de identificación del fabricante para las especificaciones correctas del aparato. Los datos referentes a la instalación eléctrica pueden diferir por país.

			BS 3 - i	BS 5 - i	BS 8 - i	BS 10 - i
Dimensiones	Ancho	mm	910	910	910	910
	Profundo	mm	740	740	740	740
	Alto	mm	650	850	1150	1350
Peso		kg	121	154	204	235
Instalación eléctrica	Tensión	V	400/230 3N~	400/230 3N~	400/230 3N~	400/230 3N~
	Frecuencia	Hz	50…60	50…60	50…60	50…60
	Corriente nominal máx.	A	15	18,7	29	35
Enchufe	CEE-form	A	16	32	32	63
	longitud del cable	m	ca. 3	ca. 3	ca. 3	ca. 3
Intensidad sonora		dB (A)	<70	<70	<70	<70
Otras conexiones	Toma de agua*	pulg	3/4	3/4	3/4	3/4
	Presión del agua	kPa	200-500	200-500	200-500	200-500
	Conexión para alcantarilla**	mm	min . 40	min. 40	min . 40	min . 40
Cantidad de ventiladores			2	4	6	8
Capacidad		parrillas	3	5	8	10

* Conexión ventilada
** Conexión abierta

3. Instalar

AVISO
Haga colocar e instalar el aparato por un instalador autorizado.

3.1. Desembalar

1. Retire todos los componentes del aparato.
2. Retire todos los materiales de embalaje del aparato.
3. Quite la lámina protectora de todas las piezas metálicas.
4. Controle el aparato y las piezas por si hay daños.
5. Compruebe si todos los componentes, pertenecientes al modelo encargado por usted, están presentes.
6. Lea el manual completo antes de continuar.

3.2. Instalación

AVISO
- Use dispositivos adecuados de izado, elevación y transporte para desplazar el aparato.
- Coloque el aparato, por medio de un nivel, en posición horizontal en una superficie suficientemente resistente. Tenga en cuenta el peso al colocar el aparato.
- La distancia entre las paredes laterales y los demás aparatos o paredes debe ser como mínimo 100 mm.
- No coloque estanterías con productos calientes directamente contra las paredes laterales del horno.
- El espacio entre el aparato y la superficie de la mesa debe permanecer libre para asegurar una ventilación adecuada en el espacio eléctrico.
- Si el horno no está conectado con un canal de evacuación, reserve un espacio libre encima del horno de como mínimo 500 mm.

AVISO
Deje que un instalador autorizado instale la toma de corriente de pared.

Si el aparato no va a ser utilizado durante un tiempo y es almacenado, siga los siguientes puntos:
- Limpie el aparato a fondo.
- Cúbralo libre de polvo.
- Guarde el aparato en un lugar seco.

Elija un lugar apropiado para el aparato. Puntos a tener en cuenta:
- Si el horno se ha colocado en un soporte, el suelo debe ser completamente llano. Esto favorece el buen funcionamiento del cierre de la puerta y de las cerraduras eléctricas de la puerta.
- Mantenga un espacio libre de 750 mm delante del horno, para poder extraer los productos.
- Los productos dentro del aparato tienen que ser bien visibles.
- Tiene que haber espacio suficiente para poder manejar y mantener el aparato.
- Procure que el aparato sea accesible en caso de tareas de mantenimiento y servicio.
- Procure que los niños no tengan acceso al lado de servicio.
- Debido al peligro de cortocircuito, el aparato no debe utilizarse en lugares lluviosos o muy húmedos.
- Cerca del horno debe encontrarse una conexión de agua, provista de un grifo con una conexión de rosca de 3/4 pulgadas. La presión del agua debe situarse entre 200 y 500 kPa (2 y 5 bar).
- Además, debe haber un desagüe abierto con un diámetro mínimo de 40 mm cerca del aparato.
- La temperatura ambiente debe estar entre los 10 y los 30° C. El aparato no está destinado para la instalación en el exterior.

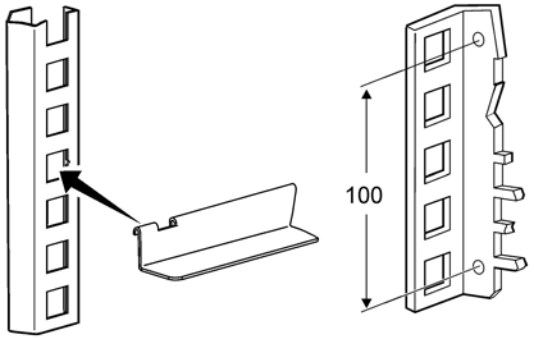
3.3. Limpieza

AVISO

- No utilice detergentes agresivos o abrasivos. Éstos corroen la superficie con lo cual dificultan la eliminación de la suciedad.
- Limpie la parte exterior del vidrio interior con un detergente suave para no dañar la capa reflectante.

1. Antes de utilizar el aparato, debe limpiar bien el exterior, los componentes extraíbles y los accesorios con agua jabonosa. Para la limpieza, siga las instrucciones del capítulo 7.
2. Limpie el interior y los vidrios a mano con agua jabonosa.
3. Humedezca un paño limpio con agua limpia. Frote después las partes limpiadas con este paño para eliminar los restos de jabón y seque todo bien.
4. Monte los soportes verticales para las bandejas.

En la pared trasera, algunos de los orificios de suspensión han sido marcados con un pequeño agujero redondo. Si coloca las guías en estos orificios marcados, la distancia entre las bandejas será la más ideal, o sea 100 mm.



3.4. Recalentar

El aparato debe recalentarse para eliminar el olor a metal. El recalentamiento dura 30 minutos.

1. Pulse ENCENDIDO/APAGADO (A2) durante 3 segundos para conectar el aparato.
2. Pulse OK (A6) para visualizar el menú.
3. Cree un programa nuevo de un solo paso, con una temperatura de 250 °C y una duración mínima de 30 minutos. (Ver capítulo 6).
4. Seleccione la pestaña MANEJO para regresar a la pantalla de manejo.
5. Seleccione el nuevo programa y pulse INICIO/PAUSA para arrancar el programa. (Ver capítulo 4).
6. Deje que el aparato ejecute el programa entero. Después de ejecutar el programa, el control se pone en el modo descanso.

4. Manejo

AVISO
- Al final del proceso de cocción, la puerta puede abrirse automáticamente. Esto depende del ajuste seleccionado en el menú “manager”.
- Agarre el tirador de la puerta mientras pulsando la tecla para abrir la puerta.

AVISO
No toque nunca el interior del aparato ni los accesorios en el horno cuando esté caliente sin llevar protección en las manos. Utilice guantes para horno.

AVISO

- Durante el uso, la temperatura en el horno puede subir hasta 250 grados centígrados. Estas altas temperaturas pueden causar la inflamación espontánea de ciertos materiales y tejidos que se encuentren demasiado cerca de la fuente de calor.
- Evite abrir la puerta del horno caliente cuando lleve ropa suelta.
- ¡Si tiene el pelo largo, recójalo antes de operar el horno!

Utilice productos frescos.

4.1. Poner en marcha y desconectar

4.1.1. Puesta en servicio

Pulse ENCENDIDO/APAGADO durante 2 segundos.

4.1.2. Desconectar

Pulse al mismo tiempo ENCENDIDO/APAGADO y la tecla de selección derecha (ajuste) durante unos segundos, hasta que se apague el aparato.

Cuando la temperatura en el horno aún está alta al desconectarse el aparato, el horno procederá a enfriarse antes de desconectarse completamente. Para tal efecto, los ventiladores continuarán a funcionar. Cuando la temperatura del horno llega a menos de 80°C, el horno se desconecta automáticamente.

Abriendo la puerta, se puede acelerar el enfriamiento, y el horno enfriará hasta 50°C.

4.2. Abrir la puerta

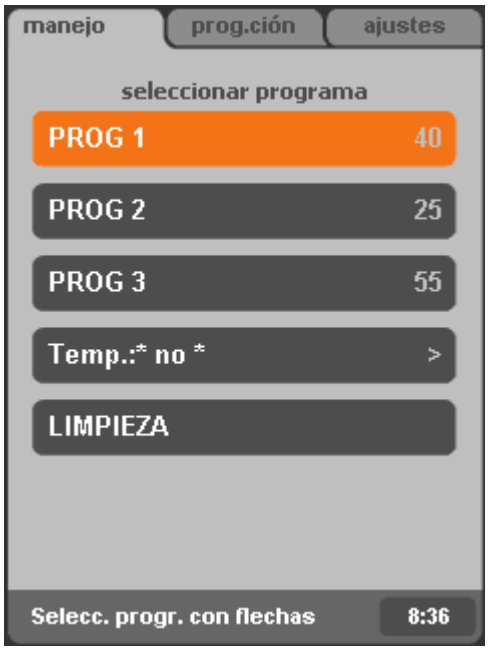
La puerta del horno es mantenida cerrada por cerraduras eléctricas y no puede abrirse manualmente. Cuando el aparato está encendido, la puerta puede abrirse siempre pulsando la tecla puerta.

Es posible programar la abertura automática de la puerta al final del proceso de horneado. Ver para ello los ajustes en el menú “manager”.

4.3. Programas

4.3.1. Iniciar un programa

1. Pulse la tecla de selección izquierda.
2. Seleccione el programa. La duración total en minutos del programa aparece junto al nombre del programa.
3. Pulse INICIO/PARO u OK.



4.3.2. Precalentar (opcional)

Cuando el paso de precalentar esté activado, después de la selección del programa, el horno empezará por el proceso de precalentamiento.
La temperatura actual (derecha) y la temperatura de precalentamiento programada (izquierda) aparecerán en la pantalla. Cuando se alcance esta temperatura, la pantalla visualizará Cargar productos.

4.3.3. Cargar productos

1. Abra la puerta con la tecla correspondiente.
2. Cargue los productos en el aparato.
3. Cierre la puerta.
4. El horno continuará el programa de cocción después de cerrarse la puerta.

4.3.4. Durante el proceso de horneado

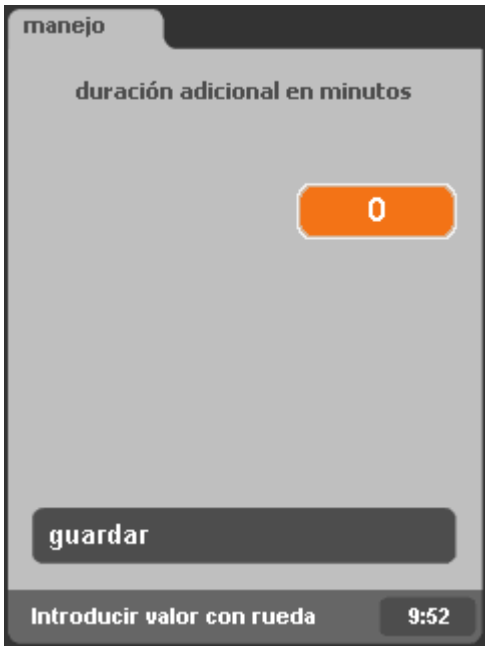
Durante el proceso aparece en pantalla un gráfico con el curso de temperatura programado (línea naranja) y el curso real (superficie naranja claro).
Debajo del gráfico aparecen el nombre del programa y la duración total.
En la parte inferior de la pantalla se indica la temperatura actual en el horno y el tiempo restante.
Cuando la corrección de proceso esté activada es posible que la duración total y el tiempo restante sean modificados.

4.3.5. Aumentar la duración del programa activo

Es posible aumentar la duración durante el proceso. Para ello, proceda como sigue:

1. Pulse OK.
2. Prolongue el tiempo con la tecla giratoria.
3. Pulse la flecha a la derecha para seleccionar “guardar”.
4. Pulse OK.

Ahora se indica el tiempo suplementario. Este se añade al último paso de cocción. La pantalla indica siempre la duración total del tiempo añadido.



4.3.6. Interrumpir un programa

Cancelar provisionalmente

1. Pulse INICIO/PAUSA.
2. Vuelva a pulsar INICIO/PAUSA para reanudar el programa.

Cancelar definitivamente

1. Pulse STOP/CANCELAR .
2. Elija sí.
3. Pulse OK.

4.3.7. Ajustar el temporizador

Esta función permite arrancar un programa automáticamente en una fecha y hora preestablecidas. El arranque puede programarse con 14 días de antelación. Para poder utilizar esta función, la opción “función de temporizador” en el menú “manager” debe estar activada (SI).

1. Seleccione el programa “temporizador:*apagado*.
2. Pulse OK.
3. Pulse las flechas para cambiar el valor del ajuste “función del temporizador” de APAGADO en ENCENDIDO. Mediante este ajuste se apaga o se enciende el temporizador.
4. Pulse OK dos veces.
5. Pulse las flechas para seleccionar el programa deseado y pulse OK.
6. Seleccione “Configurar hora” y pulse OK.
7. Ajuste la hora deseada con el botón giratorio. Pulsando OK se pasa de las horas a los minutos y luego a “guardar”. Pulse OK para guardar la hora.
8. Seleccione “Configurar fecha”.
9. Pulse las flechas a la derecha y a la izquierda para ajustar la fecha.
10. Seleccione guardar para guardar los ajustes del temporizador y para salir del menú.

Cuando el temporizador ha sido ajustado, parpadeará un pequeño reloj en la sección superior izquierda de la pantalla.

4.3.8. Sacar productos

AVISO
Cuando el horno está caliente, no debe tocar nunca el interior del horno sin llevar protección en las manos. Utilice guantes para horno.

Después de ejecutar el programa, éste se pone en el modo descanso.
Si se ha activado la señal de alarma, ésta sonará. La alarma se puede parar pulsando OK.

4.3.9. Campana extractora (opción)

El aparato puede estar equipado con una campana extractora correspondiente. Esta es colocada en el aparato y es activada automáticamente al iniciarse un programa de cocción.
La campana extractora se desconecta cuando la temperatura del horno haya bajado a 50°C.

4.4. Desconexión automática

Si no hay un programa activo y en un periodo de 60 minutos no se ha tocado ningún botón, el STO se desconectará automáticamente. Pulse AAN/UIT (ENCENDER/APAGAR) durante 2 segundos para volver a encender el STO.
Esta opción puede ser desconectada o modificada por un técnico de servicio.

5. Ajuste

5.1. Introducción

Los valores de ajuste del aparato se pueden modificar con el panel de mandos. Hay tres tipos de ajustes:

- Información
- Manager
- Servicio

Los ajustes de mantenimiento sólo los puede realizar un técnico de mantenimiento.

1. Utilice la flecha a la derecha para modificar un ajuste.
2. Utilice las teclas giratorias para introducir valores.

5.2. Información

5.2.1. Acceso

1. Pulse la tecla de selección derecha (ajuste)
2. Seleccione el ajuste deseado con las teclas giratorias, la flecha hacia arriba o la flecha hacia abajo.

5.2.2. Resumen

Aparece un resumen con algunos ajustes preprogramados.

Pulsando la tecla STOP/CANCELAR, se regresa al menú de acceso.

5.3. Manager

5.3.1. Acceso

1. Seleccione “manager”.
2. Pulse OK.

Si hay un código pin activado:

3. Introduzca el código pin con la tecla giratoria.
4. Pulse OK o la flecha a la derecha para introducir la siguiente cifra.
5. Pulse OK dos veces.

5.3.2. Resumen

Ajuste	Función y valores
Cambiar el código secreto	En este parámetro se puede ajustar el código secreto para el acceso a los parámetros del manager. Este código secreto sirve también para acceder al menú del programa. • 0000 – 9999
Luz	Este parámetro permite encender o apagar la iluminación al interior del aparato. • encendido - apagado
Temperatura	• Configurar la unidad de temperatura. • °C: graden Celcius • °F: grados Fahrenheit
Configurar hora	Ajustar la hora actual.
Configurar fecha	Ajustar la fecha actual.
Ajustar contraste	IAjustar el contraste de la pantalla. • 35 – 105
Formato de la hora	• Ajustar el formato de la hora. • 24 h: de 00:00 a 23:59:00 • AM/PM: de 00:00 a 12:00
Formato de la fecha	• Ajustar el formato de la fecha. • D/M/A: día/mes/año. • M/D/A: mes/día/año..
Señal de alarma	Activar y desactivar la señal de alarma. • encendido - apagado
Precalentamiento	Configurar el precalentamiento. Es posible programar un paso de precalentamiento en un programa de cocción. Este paso tendrá prioridad sobre el ajuste general realizado aquí. • no: no se precalienta nunca. • 1x: se precalienta una vez tras poner en marcha el aparato. • sí: se precalienta siempre.
Margen de precalentamiento	Ajustar la cantidad de grados que la temperatura de precalentamiento debe superar la temperatura fijada en el primer paso del programa. Este valor puede ser positivo o negativo. • -50°C/-90°F – 50°C/90°F

Ajuste	Función y valores
Abrir la puerta	Es posible programar la abertura automática de la puerta al final del proceso. Seleccione para ello la configuración deseada: • no: La puerta no se abre automáticamente. • sí: La puerta se abre automáticamente. • tiempo: La puerta se abre automáticamente con retraso. El tiempo entre la señal final y la abertura automática puede configurarse en 3s
Abrir para enfriar	Este parámetro indica si se puede abrir la puerta del horno en las situaciones siguientes: - Durante el enfriamiento para el programa de limpieza. - Cuando se arranque un programa y la temperatura en el horno supera la temperatura ajustada. - Cuando el horno está apagado y la temperatura en el horno supera los 80°C. • no- sí
Función del temporizador	Este parámetro indica si se puede utilizar el temporizador para al arranque automático de un programa. • no- sí
Ajustar el zumbador	Ajustar la señal de alarma. Se puede elegir entre 5 señales de alarma diferentes. Esta opción es especialmente práctica si hay varias máquinas, una al lado de la otra.
Sonido al pulsar un botón	Ajustar si ha de sonar una señal acústica o no, al pulsar un botón..
Filtro de cal	El valor indicado muestra la capacidad restante del filtro de cal expresada en porcentajes.
Cambiar el filtro de cal.	Después de cambiar el filtro de cal, con esta opción se reajusta la indicación de la capacidad del filtro de cal a 100%.
Borrar fallo	Puesta a cero después de un fallo. Esta función sólo está disponible cuando se ha producido un fallo.

6. Programación

- El distribuidor dispone de programas que desde el ordenador se pueden programar en el aparato. Estos programas dependen de sus deseos y de la composición del producto, que puede variar según el distribuidor.
- Es posible proteger los programas de cocción y los “ajustes protegidos” modificando el valor del código secreto “0000” en el menú “manager”. Cuando se vuelve a restablecer el valor “0000” para el código secreto, la protección queda desactivada.

Esta pestaña se utiliza para que el usuario pueda programar programas por sí mismo. Un programa consta de un máximo de 9 pasos. En cada paso se pueden configurar la temperatura, el tiempo y la velocidad del ventilador. La memoria puede albergar un máximo de 250 programas.

Acceso

1. Pulse la tecla de selección central (programa)

Si hay un código pin activado:

2. Introduzca el código pin con la tecla giratoria.
3. Pulse OK o la flecha a la derecha para introducir la siguiente cifra.
4. Pulse OK dos veces.
5. Seleccione la operación.

6.1. Añadir programas

1. Seleccione añadir progr.
2. Pulse OK.

Introducir el nombre del programa

1. Introduzca con la tecla giratoria la primera letra (o cifra) del nombre.
   El nombre puede estar formado por:
   A - Z
   0 - 9 y -
   La combinación es libre. Un nombre se puede componer como máximo de once caracteres, incluidos los espacios. Puede crear un espacio saltándose una posición.
   Pulse para ello la flecha a la derecha.
2. Pulse OK o la flecha a la derecha para ir a la siguiente posición.
3. Repita los pasos 1 y 2 para la letra/cifra siguiente del nombre si es necesario.
4. Seleccione siguiente con la flecha a la derecha.
5. Pulse OK 2 veces almacenar el nombre y continuar.

Programar los pasos de cocción
La tabla de la pantalla contiene 6 columnas:
- duración
- temperatura
- velocidad del ventilador
- modo de vapor
- cantidad de impulsos de vapor
- posición de la válvula de vapor

La fila 1 muestra el paso de cocción 1 y la fila 2 muestra el paso de cocción 2, etc. Hay un máximo de 9 pasos posibles. El recuadro naranja en una casilla indica que esa casilla está seleccionada. Para modificar la casilla hay que 'abrirla', seleccionando la casilla y a continuación pulsando OK.

prog.ción
25 180º 3 0 - cerrada
15 212º 3 1 5 abierta
- 0º 3 0 - cerrada
- 0º 3 0 - cerrada
- 0º 3 0 - cerrada
- 0º 3 0 - cerrada
- 0º 3 0 - cerrada
- 0º 3 0 - cerrada
- 0º 3 0 - cerrada
guardar 'PROG 1'
Use la rueda para cambiar valor
8:02

Ajustar la duración
1. Seleccione la duración del primer paso de cocción. Es el valor en la casilla superior izquierda de la tabla.
2. Pulse OK para abrir la casilla. El fondo de la casilla se pondrá naranja.
3. Configure la duración del paso (1-240 minutos) con el botón giratorio.
4. Seleccione – para saltarse el paso.
5. Pulse OK para cerrar la casilla y guardar la configuración.

El primer paso de cocción puede ajustarse como paso de precalentamiento. Para ello, sáltese el ajuste de la duración o introduzca "-". Si luego se ajusta la temperatura, la duración se ajustará automáticamente a "PRE".
Este ajuste tiene preferencia sobre los ajustes generales de precalentamiento, configurados en el menú de manager.

Ajustar la temperatura
6. Seleccione con la flecha a la derecha la casilla en la segunda columna.
7. Pulse OK.
8. Ajuste la temperatura con el botón giratorio.
9. Pulse OK para cerrar la casilla y guardar la configuración.

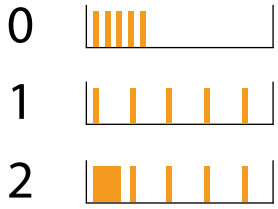
- Cuando la velocidad del ventilador está configurada en "no", no es posible ajustar una temperatura superior a 0°C.
- Cuando la velocidad del ventilador está configurada en "S", no es posible ajustar una temperatura superior a 150°C.

Ajustar la velocidad del ventilador
10. Seleccione con la flecha a la derecha la casilla en la tercera columna.
11. Pulse OK.
12. Configure la velocidad del ventilador (apagado / S / 1 / 2 / 3 / 4 / 5) con el botón giratorio. En la posición S, los ventiladores giran muy despacio, en la posición 5 los ventiladores giran a plena fuerza.
13. Pulse OK para cerrar la casilla y guardar la configuración.

Configurar el suministro de vapor

14. Seleccione con la flecha a la derecha la casilla en la cuarta columna.
15. Pulse OK.
16. Configure el modo de vapor. (0, 1 ó 2) con el botón giratorio.

- 0 = Cantidad configurada de impulsos, al principio del paso de cocción. Con una pausa de 3 seg.
- 1 = Cantidad configurada de impulsos por minuto.
- 2 = Igual que el modo de vapor 1, pero el primer impulso dura más tiempo.



17. Pulse OK para cerrar la casilla y guardar la configuración.
18. Seleccione con la flecha a la derecha la casilla en la quinta columna.
19. Pulse OK.
20. Configure la cantidad de impulsos de vapor. (- = sin vapor)
21. Pulse OK para cerrar la casilla y guardar la configuración.

Configurar la posición de la válvula de escape

22. Seleccione con la flecha a la derecha la casilla en la sexta columna.
23. Pulse OK.
24. Configure la posición de la válvula.

- cerrada = válvula cerrada durante la ejecución del paso
- abierta = válvula abierta durante la ejecución del paso
- 5 = válvula cerrada durante la ejecución del paso, pero se abre en los últimos 5 minutos

25. Pulse OK para cerrar la casilla y guardar la configuración.
26. Seleccione la primera casilla del siguiente paso de cocción y repita los pasos 2 a 25 para añadir otro paso de cocción.

Posición de calor

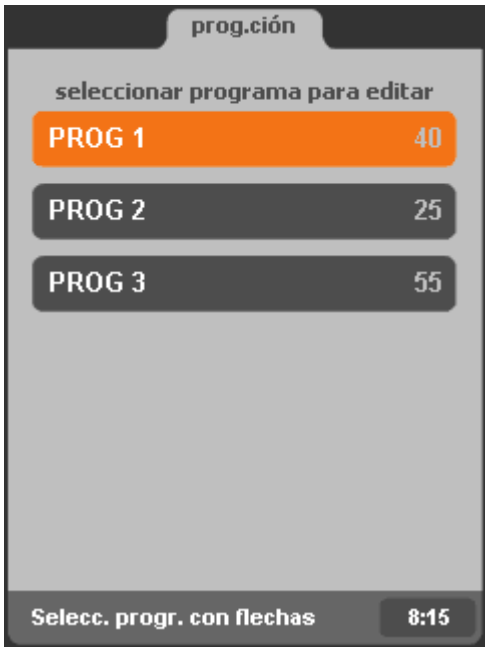
Los pasos 2 a 9 se pueden configurar como pasos mantenimiento de calor. Para ello, sáltese el ajuste de la duración o introduzca "-". Si luego ajusta la temperatura, la duración se configurará automáticamente en "HOLD". Un paso de mantenimiento del calor solamente se ejecuta si es el último paso del programa. El paso de mantenimiento del calor tiene una duración indefinida y mantiene el horno a la temperatura configurada.

Guardar programa

1. Seleccione guardar programa.
2. Pulse OK.

6.2. Editar programas

1. Seleccione editar progr.
2. Pulse OK.
3. Seleccione el programa.
4. Pulse OK.



Modificar el nombre del programa

1. Elija la posición del carácter.
2. Modifique el carácter con la tecla giratoria.
3. Utilice un valor vacío para borrar un carácter. El valor vacío representa la letra A.
4. Repita los pasos 1 y 2 si es necesario.
5. Seleccione siguiente.
6. Pulse OK.

Modificar pasos de asado

1. Seleccione la casilla.
2. Pulse OK. El fondo de la casilla se pondrá naranja.
3. Configure el valor con la tecla giratoria.
4. Pulse OK para cerrar la casilla y guardar la configuración.
5. Repita los pasos de 1 a 4 si es necesario.
6. Seleccione guardar programa.
7. Pulse OK.

6.3. Borrar programas

1. Seleccione borrar progr.
2. Pulse OK.
3. Seleccione el programa.
4. Pulse OK.
5. Compruebe que el nombre del programa coincida con el del programa que desea borrar.
6. Seleccione sí cuando el nombre del programa coincide con el del programa que desea borrar. Seleccione no cuando el nombre del programa no coincide con el del programa que desea borrar.
7. Pulse OK.

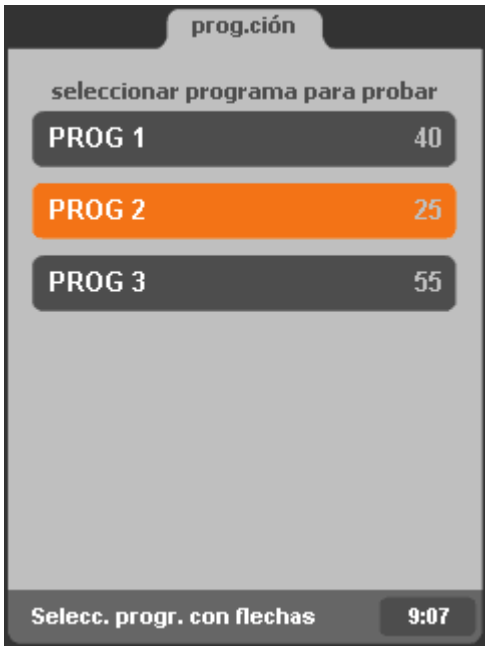
Los programas borrados no pueden ser recuperados.

6.4. Probar programas

Los cambios realizados durante las pruebas en pasos que ya han sido realizados, no afectan los productos en la parrilla. Los cambios son memorizados y son válidos para la próxima vez que el programa sea ejecutado.

Es posible probar todos los programas de asado del sistema en modo test. En el modo test el programa es ejecutado normalmente, pero los ajustes pueden ser modificados durante el proceso. Las modificaciones realizadas son memorizadas durante el modo test.

1. Seleccione probar programa.
2. Pulse OK.
3. Seleccione el programa.
4. Pulse INICIO/PARO u OK.



Por lo demás, el proceso continúa como durante la ejecución normal de un programa de asado. Durante el proceso se puede modificar el programa:

1. Pulse OK.
2. Realice las modificaciones.
3. Seleccione guardar programa.
4. Pulse OK.

6.5. Surtir programas

Esta función permite ordenar los programas por orden alfabético.

1. Seleccione ordenación alfabética.
2. Pulse OK.
3. Con las flechas, seleccione SÍ.
4. Pulse OK.

6.6. Borrar todos los programas

Con esta función se puede borrar de una vez todos los programas.

1. Seleccione borrar todos los programas.
2. Pulse OK.
3. Con las flechas, seleccione SÍ.
4. Pulse OK.

Los programas borrados no pueden ser recuperados.

7. Mantenimiento y limpieza

AVISO
- Utilice guantes de goma para la limpieza.
- No utilice estropajos para limpiar el aparato.
- No utilice detergentes que contengan lejía.
- No utilice detergentes con ácido cítrico.
- Evite que quede detergente en el aparato.
- Limpie la parte exterior del vidrio interior con un detergente suave para no dañar la capa reflectante.

AVISO
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- Durante el mantenimiento y la limpieza, debe sacar el enchufe de la toma de corriente de pared.

- Para poder garantizar una buena higiene y un estado óptimo del aparato, es importante mantener desde el principio un ritmo fijo de limpieza.
- Saque a diario las migas, semillas y otros restos del horno para evitar que se queden pegados al calentarse.
- Es mejor limpiar el aparato poco después del uso cuando aún está templado.
- Fri-Jado Cleaner es un detergente especial para limpiar este aparato.

7.1. Mantenimiento diario

AVISO
- ¡Saque las bandejas y/o parrillas antes de iniciar un programa de limpieza automática!
- Procure que el aparato sea conectado al suministro de agua.
- Preferiblemente no debe utilizarse otro detergente que no sea “Fri-Jado Clean”. El detergente ha sido elegido cuidadosamente y probado por Fri-Jado.
- Diluya el detergente en las proporciones correctas (ver en el embalaje).

1. Retire las bandejas y/o parrillas del horno.
2. Limpie las parrillas y/o las bandejas con agua caliente a la que se ha añadido un detergente apropiado. Utilice preferiblemente Fri-Jado Clean, salvo para bandejas de aluminio.
3. Elimine los restos de jabón de las parrillas y/o las bandejas con suficiente agua caliente.
4. Saque las migas, semillas y otros restos del horno.
5. Enciende el horno y pulse la tecla de selección operación.
6. Seleccione el programa limpiar.
7. Pulse OK. El aparato se calentará o se enfriará hasta alcanzar los 50°C.

8. Espere hasta que aparezca el mensaje añadir detergente.
9. Abra la puerta pulsando la tecla correspondiente y cubra todo el horno, incluyendo la ventana interior con Fri-Jado Clean.
10. Cierre la puerta.
11. Pulse OK.

El aparato se limpiará de manera totalmente automática.

Un programa de limpieza dura aproximadamente 45minutos.

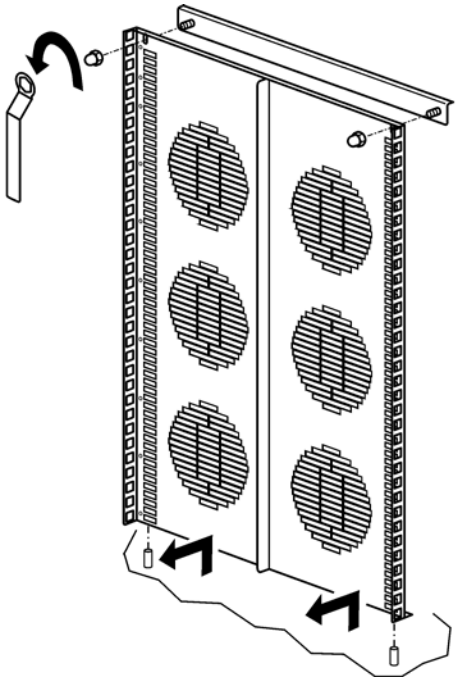
Después de la terminación del programa, el horno se desconecta automáticamente.

7.2. Mantenimiento periódico

Pieza	Acción	Frecuencia
Exterior	• Limpie el exterior con un poco de agua, detergente, y con ayuda de un cepillo o esponja suave. • Seque el exterior con un paño. • Utilice un limpiador de acero inoxidable en forma de spray para quitar manchas y para restablecer el brillo del exterior.	Semanal
Cámara de cocción	• Retire en ambos lados las guías (carrilles laterales) de las bandejas y/o las parrillas. • Retire también ambos soportes verticales de las guías a la izquierda y a la derecha, en la sección frontal del horno. Levántelos un poco y muévalos adentro. • Limpie las guías y los soportes con agua caliente y Fri-Jado clean. • Vuelva a colocar todos los componentes en su posición original. Procure que la distribución en altura sea correcta, ver el capítulo 3.2. • Vuelva a colocar las bandejas y/o las parrillas.	Semanal
Cristales	• Abra la puerta exterior. • Abra la puerta interior. • Limpie los vidrios con agua jabonosa caliente o con “Fri-Jado Cleaner”.	Semanal
Desagüe	• Limpie el desagüe con ayuda del cepillo. Levante para ello la rejilla y meta el cepillo por el desagüe hasta el extremo del grifo esférico	Mensual
Escurridor	• Enjuague los escurridores fijos bajo la apertura de la puerta con varios litros de agua caliente. Esto previene que se atasque el desagüe.	Mensual

7.3. Limpiar la pared trasera

AVISO
Evite chocar con las paletas de ventilador para evitar desequilibrios.



1. Saque ambas tuercas superiores mediante la llave suministrada con el horno, y guárdelas bien.
2. Tire la pared trasera hacia delante y levántela.
3. Retire primero la pared trasera del horno.
4. Limpie la pared trasera con agua caliente y Fri-Jado clean. Cuando está muy sucia, deberá rociarla de Fri-Jado Clean sin diluir, dejarlo actuar y aclarar bien.
5. Saque la suciedad del fondo del horno y de la pared trasera interior, la que está visible ahora, con un cepillo blando.
6. Vuelva a colocar la pared trasera. Cuando vuelva a colocar la pared trasera, procure que ambos pasadores en el fondo de la cámara del horno encajen en los orificios, en el borde inferior de la pared trasera.

8. Fallos

AVISO

- Si no logra solucionar el fallo consultando la tabla a continuación, proceda como sigue:

1. Apague el aparato.
2. Saque el enchufe de la toma de corriente.
3. Cierre el suministro de agua.
4. Póngase en contacto con su distribuidor/servicio de mantenimiento.
   Procure tener a mano los siguientes datos: modelo y número de serie.

- Si el cable eléctrico está dañado debe ponerse inmediatamente en contacto con su distribuidor/servicio de mantenimiento.

- Todas las ventanas en el aparato son de vidrio templado. En caso de tener que sustituir los vidrios, debe utilizar el mismo material.
- Los esquemas eléctricos necesarios se encuentran en el espacio eléctrico.

Pieza	Fallo	Actión
Elemento	Uno o varios elementos calefactores se ponen rojos.	• Saque el enchufe de la toma de corriente. • Mande a solucionar el fallo.
Ventilador	Uno de los ventiladores no gira.	• Abra la puerta. • Saque el enchufe de la toma de corriente. • Saque la pared trasera (Ver capítulo 7,4) y compruebe que las palas no estén bloqueadas.
	Todos los ventiladores están parados.	• Abra y cierre la puerta.
Horno	El horno no calienta.	• Abra y cierre la puerta. • Compruebe los fusibles y el interruptor diferencial en la caja del contador.
	No se calienta uniformemente.	• Pruebe con una temperatura de cocción más baja. • Compruebe los fusibles y el interruptor diferencial en la caja del contador.
Aplicación de vapor	No hay inyección de vapor.	• Compruebe el suministro de agua.
Puerta	No se abre.	• Pulse la tecla de la puerta. • Compruebe los fusibles y el interruptor diferencial en la caja del contador. • Abra la puerta manualmente. (ver capítulo 8.1).
	No cierra	• SAjuste el horno en posición horizontal, de modo que los pasadores de cierre encajen en las cerraduras de la puerta.

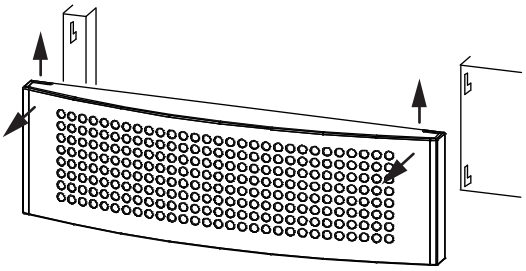
8.1. Abrir la puerta manualmente.

AVISO
Quite el enchufe de la toma de pared.

En caso de un fallo de corriente o de una cerradura de puerta defectuosa, la puerta del horno siempre puede abrirse manualmente. Para tal efecto, hay dos pasadores de desbloqueo encima del horno.

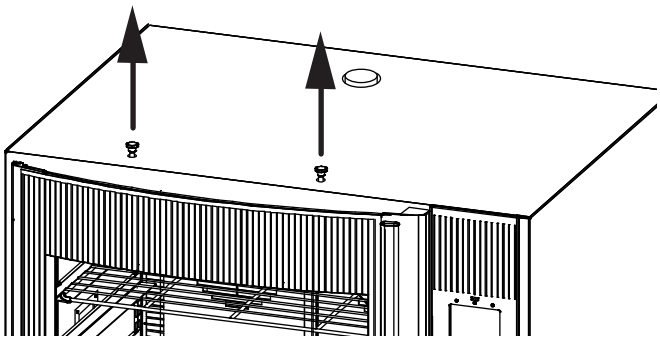
Para un horno con campana extractora, empiece por punto 1:

1. Deslice el filtro hacia arriba y acérqueselo.



El filtro se desprende de la campana extractora. En la parte frontal de la campana extractora se pueden distinguir ahora los pasadores de desbloqueo.

2. Levante ambos pasadores de desbloqueo simultáneamente, la puerta se abre.



Uw leverancier
Your supplier
Ihr Fachhändler
Votre revendeur
Su suministrador
Leverandøren
Leverantör

Fri-Jado BV
Oude Kerkstraat 2
4878 AA Etten-Leur
The Netherlands

Tel: +31 (0) 76 50 85 400
Fax: +31 (0) 76 50 85 444